DIZIONARIO D'AGRICOLTURA, O SIA LA COLTIVAZIONE ITALIANA, IN...




B.12
2
137
BIBLIOTECA NAZIONALE
CENTRALE - FIRENZE



DIZIONARIO D'AGRICOLTURA

O SIA

LA COLTIVAZIONE ITALIANA,

In cui si contiene la coltura, e conservazione de' diversi prodotti riguardanti le Terre seminative, i Prati, i Boschi, le Vigne, ed i Giardini,

COME PURE,

Il governo de' bestiami, de' colombi, de' polli, delle api, de' bachi da seta, le loro malattie, ed i loro rispettivi rimedj, e ciò che appartiene alle diverse fabbriche di Campagna, con molte altre interessanti notizie relative alla COLTIVAZIONE ITALIANA.

RACCOLTO DALLE PIU' SICURE E RECENTI OSSERVAZIONI

DA IGNAZIO RONCONI FIORENTINO

Conte del S. R. Impero, membro dell' Illustre Accademia dei Georgofili di Firenze, dell' Accademia Georgica di Padova ec

QUINTA EDIZIONE

Corretta e notabilmente accresciuta da altro Autore di molti utilissimi Articoli a maggior comodo degli Amatori dell' Agricoltura, e divisa in cinque Tomi.

TOMO SECONDO.





IN VENEZIA, MDCCCIV.

PER FRANCESCO SANSONI

CON LICENZA DE' SUPERIORI, E PRIVILEGIO





DIZIONARIO D'AGRICOLTURA,

O SIA

LA COLTIVAZIONE ITALIANA.

B



IADA. Con questa parola s'intende il frutto di tutte le semenze, come grani di qualunque spezie si schietti, che mescolati, orzo, vecce, formentone, e simili, e più spezialmente quella sorta di biada che si dà in cibo alle bestie da soma, e da cavalcare, che più comunemente si dice vena. Ma prendendo questa voce nel senso più comune a molte piante, ci estenderemo alcun poco sopra di esse in generale, e particolarmente riguardo a quelle, che sono il principal nudrimento dell'uomo.

Cultura, e diligenze da usarsi alle Biade in generale.

1. Allorchè le biade sono in erba, e nel tempo che crescono bisogna diradarle, se i getti vengono troppo numerosi da soffogarsi, mentre produrrebbero più paglia che grano se non si levasse una tale superfluità, non potendo giammai approvare il mal'uso ch'è in alcuni paesi di farvi a tal'effetto pascere nel mese di Decembre i majali, o altro bestiame, come se questi animali distinguessero quello vada levato, e non pascolassero indifferentemente il buono, ed il mediocre, tralasciando anche quel danno che far possono con il loro calpestio, dirò che, a mio credere, non si ottenga così il fine di diradare le biade che fossero troppo rigogliose, e fitte, mentre mozzando i talli grossi, e vigorosi, ciascuno in sua vece ne butterà due, che si uniranno agli altri più deboli, e produrranno certamente spighe più piccole, con granelli meno nudriti.

2. *Sarchiarle*, in Aprile, ed esaminare in quale stato sono, perchè ordinariamente quest'è il mese che decide della raccolta, se sono rigogliose, e forti, se ne può sperar bene, alla riserva però di quegli accidenti che possono accadere, come grandine, guazze ec. Levate l'erbe cattive, soprattutto se la Primavera è umida, perchè vengono in maggior abbondanza, e continuare questo lavoro in Giugno, se in questo mese vengono delle pioggie calde, le quali fanno nascere il loglio ec, che si alza quanto le spighe, e faciliterà molto a svellere le radici dell' erbe cattive il farlo dopo una piccola pioggia, men-

mentre bene spesso restano in terra quando ella sia troppo secca.

3. Accade alcuna volta, se dopo un tempo dolce sopraggiunge un forte ghiaccio quando la terra è inzuppata d'acqua, che le biade vadano male; allora smossa la terra vi si semini della spiolda; dell'orzo; o qualche biada marzuola.

4. Rimediare finalmente, per quanto è possibile, alle malattie delle biade; come diremo più a basso, e tener lontani gl'insetti, che nel calor dell'Estate si moltiplicano, e notabilmente danneggiano la raccolta: *Vedi INSETTI*.

I letami che si danno alla terra, cagionando per la collisione de' sali nitrosi con gli alcalini una fermentazione che la rende più soda; è soffice; e conseguentemente capace di dare un più facile meato alle barboline delle piante, le quali attraendo una maggior quantità di quella sostanza acquosa necessaria per la loro vegetazione, vengono anche a produrre in più abbondanza i frutti. Molti sono di parere che le preparazioni, e diverse lessive date al seme difendano le biade non solo dalle malattie, ma sviluppando dal seme il germe; facciano il buon effetto di moltiplicar le raccolte. *Vedi* molte di queste lessive alla parola *SEME*.

Malattie delle Biade, e Rimedj.

Volpe. Malattia non solo de' grani, quanto anche d'altre biade, come orzo, vena, che distrugge affatto il germe, guasta tutta la pianta, e le spighe in vece di farina bianca, contengono una polvere nera finissima, la quale infetta con il suo colore i granelli non guasti.

Le diverse opinioni che sopra la causa d' un tal male si trovano soggette tutte ad obbietti, possono farci dire essere ancora incerta. Vogliono alcuni che da una viziosa natura del germe ch' è nel seme ne divenga una cattiva fermentazione, la quale sia motivo di questa malattia. In tal caso dovrebbe la pianta comparir difettosa al primo suo spuntare, perchè di fresco alimentata dal seme si trova ancora pregna di quei cattivi umori, giacchè poscia dalla terra e non dal seme riceve il nutrimento, eppure cresce vegeta ugualmente all' altre, nè dà segno alcuno di sua infezione. Altri hanno creduto che l' acqua introdottasi nelle spighe, le guasti; che la nebbia la quale si alza ne' tempi caldi, cadendo sopra le biade le bruci, se tutto ad un tratto comparisce il Sole, e che a questo contribuisca l' umidità del terreno: ma già sono corrotte le spighe ancorchè picciole, e racchiuse ne' loro involucri in modo da non dare ingresso a qualunque esterna umidità; e trovansi piante volpate tanto sopra gli asciutti monti, che nelle molli pianure, potendo solo dirsi causa contribuente e non primaria l' umidità, perchè più se ne incontra negli anni umidi che negli asciutti; tale è il sentimento del celebre M. du Hamel. Se da' insetti prodotta fosse la volpe, come m' è stato giudicato, tutte le piante assalite da questi sarebbero volpate; e pure molti se ne trovano nelle sane; e se dalla qualità dello sterco di colombi e di pecore, tutti gli anni che con essi si concimano i campi verrebbe la volpe. Se ad un corrotto sugo nutritivo finalmente attribuir si suole, perchè la sola spiga, e non tutta la pianta, giacchè tutta ne vien nudrita, non ne dimostra il danno.

Al

Al riferire del citato M. du Hamel, M. Amien, stante le osservazioni fatte sopra una tal malattia; pretende che provenga da un'ulcera la quale attacca in principio i pedicelli de' semi o granelli, e quindi passa nelle diverse parti del fiore. Per iscoprire la causa produttrice quest' ulcera ha col miscrocopio esaminati varj granelli d'orzo, alcuni più grossi degli altri, alcuni duri, ed altri cedenti sotto l'unghia, di colore più e meno carico, alcuni lunghi, ed altri rotondi, alcuni colla scorza in molte parti crepata, quando suol essere naturalmente liscia, ed alcuni finalmente con delle macchie nere, le quali comparivano sotto la lente coperte di muffa. Di questi granelli, tutti scelti, e seminati separatamente nello stesso terreno, i soli ammuffiti produssero le spighe volpate. Rinnovò M. Amien la semina con de' buoni granelli, e dopo qualche tempo cavati di terra per esaminarli col microscopio ne trovò alcuni ammuffiti, i quali riposti in terra fecero delle spighe volpate. Dal risultato di queste sperienze conchiude esser la muffa non la sola, ma una delle cause della volpe. M. Tillet osserva che i fusti volpati un mezzo pollice al di sotto della spiga non sono per lo più ben diritti, e difficilmente si piegano; che due o tre linee al di sotto di detta spiga trovansi quasi del tutto ripieni di midolla, e quell'apertura che ne' fusti sani è grande, nei malati è picciolissima; onde ne deduce che v'è un ingorgamento nella sommità de' fusti delle piante volpate.

A qualunque di dette cause attribuir si voglia la volpe, i migliori rimedj sono, segato il grano lasciarlo ben seccare sul campo prima

di serrarlo ne' fasci, quindi battuto porlo nella calcina viva, la quale contenendo in se un gran fuoco accelera la fermentazione del granello, e assorbe ne' suoi pori polverosi quell' umidità che traspira dal grano, la quale produce quella muffa osservata da M. Amien, e scorrendo nel sugo nutritivo della pianta gli sarebbe stata pregiudiciale per la sua mordacità corrosiva; liberando così in qualche maniera il germe da questo veleno. Si può ancora far bollire dell' acqua in una gran caldaja, versandola sopra la calcina viva posta in una tinozza, o gran vaso; quando i grossi bollori son calati, votarvi altrettanta acqua fredda quanta fu la calda, e rimescolarla con un bastone: bene sciolta che sia la calce, che si conosce lasciandone cadere qualche goccia sopra un coltello se resta bianca, si bagna allora con quest' acqua di calcina il seme, smovendolo con la pala, e rammassandolo in un monte il più rilevato che si può, con osservare che se s' indugia a seminarlo più di otto giorni dopo questa preparazione, conviene smoverlo esattamente una volta il giorno. Gli altri mezzi che si possono impiegare per prevenire la volpe, sono lessive di salpetra, d' allume, di verderame, di vitriuolo, di sal comune, di ceneri di piante, con le quali si scottano le biade che si vogliono seminare. Il più efficace rimedio inoltre credo esser possa il lavorar bene a fondo le terre, affine che l' acque non le spoglino de' loro sughi nitrosi, e di dare del pendio a' solchi perchè esse penetrino tra 'l lavoro, e il fondo della terra senza portar via nè i sali, nè il fior di essa.

Le sperienze finalmente state fatte affine di conoscere la natura di questa malattia, e i mez-

zi

zi praticati per pulire la superficie de' granelli sani dalla polvere della volpe, provarono che una tal polvere non infetta gli organi interni del grano; che la calcina nella quale si lava il seme, benchè più efficace dell'acqua semplice, non è bastante per pulirlo; e che le forti liscive alcaliche sono migliori, come quella dell'erba soda, di ceneri tartarizzate, o di ceneri semplici cariche di sale, o pure una forte salamoja di sal marino, o una parte di spirito di nitro con nove parti d'acqua di fiume, scegliendo tra queste diverse la più comune in quel luogo ove preparare si dee la semenza.

Carbone. Le spighe attaccate da questa malattia sono d'un verde bruno subito dopo fiorite, e poi bianchiccie: i granelli, che sono difformi, bislunghi, senza punta, e più grossi dell'ordinario, si fanno vedere o tutti, o in parte nel tempo che sono racchiusi dagli involucri della spiga, la loro scorza è piuttosto liscia, che cede sotto i denti e contiene una materia umida, nericcia, fetida, la quale risecca, difficilmente si stioglie in polvere, quantunque allora la buccia venga facilmente schiacciata dalle dita, e crepi ad ogni piccola premitura. Alcune persone intendenti di questa materia credono che tanto la volpe, quanto il carbone sia una sola malattia, giunta all'ultimo suo periodo nelle spighe volpate, sulla ragione che tutti gli anni, ne' quali si trova molta volpe, v'è ancora reciprocamente del carbone; ma in effetto è assai diversa, e la volpe attacca i granelli molto prima del carbone. Dicono altri che il carbone altro non sia che un granello non fertilizzato, e che la mancanza della fecondazione sia la sola cagione della sua mostruosa figu-

figura: che i soli mezzi da efficacemente impiegarsi per prevenire questa malattia sono d' aver la precauzione di seminar presto, e in buona stagione, di arare profondo il terreno, stritolandolo bene, e smovendolo prima di seminarlo, con dare buoni governi a quello che fosse magro. Giovevoli sono le preparazioni da farsi al seme, già descritte per la volpe, come pure il tenerlo in infusione in vinaccia calda, o anche in morchia disciolta nel ranno, e più di tutti efficace ha il Ginnani provato lo spargervi sopra qualche tempo prima di seminarlo la polvere di zolfo, e con essa mischiarlo molte volte, e rimoverlo.

Quello che di più notabile si rileva dalle memorie di M. Tillet, è, che la polvere de' grani carbonati attaccandosi a' sani gli rende infetti, con la distinzione però che non penetra a danneggiare gli organi interni della fruttificazione se non dopo posti in terra, onde pulendoli da questa superficial polvere prima di seminarli, si impedirà la comunicazione del vizio. L' acqua pura, la salamoja, le lessive quantunque efficaci, non sono qualche volta sufficienti a togliere questa polvere, che s' insinua in quella peluria che hanno i granelli all' estremità apposta al germe. Ecco quello che prescrive M. Tillet. Dopo aver lavato in più acque chiare il seme, e tolta ogni impressione polverosa, prendasi della cenere, e per ogni libbra vi si aggiunga quattro libbre d' acqua, e se ne faccia lessiva come per biancheria, aggiugnendovi poscia ogni cento libbre di lessiva dodici libbre di calcina. Allorchè si vorrà adoperare si scaldi a segno di comportarvi la mano, e posto in cesti o corbelli il seme vi s' infonda,

da, smovendolo con un bastone, e schiumando i granelli che galleggiano: scolato quindi si ponga a prosciugare disteso nel granajo, con rivoltarlo di tempo in tempo colla pala affinchè non ribolla.

Il grano carbonato oltre allo spiacevole odore che dà al pane, è anche dannoso; dovecchè la volpe non fa pregiudizio alcuno alla salute.

Grano Gettone: malattia che cangia la figura de' granelli prima ch' esca dal suo involucro la spiga, facendoli crescere fuori dell' ordinario, inegualmente ritondi, di color verdiccio, che secchi, compariscono di color lionato sudicio, di buccia ineguale, facile a schiacciarsi con i denti, e di varie grandezze che al pepe, alle coccole d' ellera, e a quelle di ginepro si rassomigliano. In luogo di farina contengono una materia fibrosa, bianchissima, e assai cedente, la quale non comunica a' granelli sani il suo contagio, come fa quella del grano carbone. La segala è più d' ogni altra biada soggetta a questo male. *Vedi SEGALE*,

L' aver trovato che infinito pregiudizio ha qualche volta fatto alla salute il mangiare il grano nato da seme tenuto nella polvere d' arsenico, mi stimola anzi che proporlo, a totalmente distorre chiunque dall' eseguirlo, quantunque il *Ginanni* dica con ragione essere un preservativo contro questo male, e che accresca nel tempo istesso la fecondità alle biade. Che se lo stesso Autore non crede sempre efficace la ricetta del *Bradley*, di tener per trent' ore il grano in una forte salamoja dove sia stato sciolto l' allume, per far morire gli animaletti che insinuati si fossero nella biada ancor gio-

va-

vane, e cresciuti con essa; quindi lavarlo in acqua fresca, e buttar via i granelli che galleggiano; ciò non ostante giudico sempre meglio l'incertezza dell'effetto di questa, di quello che il sicuro rimedio della polvere d'arsenico unito al dubbio del danno che possa arrecare.

Filiggine. Questa malattia attacca solo la spiga del grano prima che sieno formati i granelli, quando sta pur anche chiusa in varj follicoli, la quale diviene fracida, e nericcia; quindi cresciuta, e uscita dagli involucri si secca, e si scioglie in polvere sottile, e fetida, che vola via allo spirar del vento.

Non ostante le ricerche fatte siamo tutt'ora nell'incertezza della vera cagione di questo male, e conseguentemente non sappiamo quali siano i certi rimedj espulsivi allorchè introdotto è nelle biade, onde convien ricorrere a' preservativi, come sono lo spirito di sale armoniaco spruzzato sulle biade prima che siano formate le spighe ne' proprj astucci: il sale armoniaco sciolto nell'acqua, e mescolato con liquore alcalino di sal di tartaro; il salprunelle sciolto nell' acqua; poichè questi sembrano impedire nella nascente spiga quella impressione, d'onde nasce la fermentazione, e quindi il corrompimento. La grave spesa, ed il non piccolo incomodo che arrecano questi rimedj, gli rendono non così facilmente praticabili; che se si userà quello di seminar rado, e d'estirpare continuamente le cattive erbe che nascono, si troverà essere un buon rimedio, e se ne proveranno i vantaggiosi effetti.

Ruggine. E' quell'umor tenace di color rossigno cupo simile alla ruggine del ferro, che attac-

tacca tutta o parte della piccola pianticella, e gl'impedisce assolutamente il crescere, e perfezionarsi. Due sono le qualità di ruggine; una di un umor più liquido, il quale penetra ne' tubi capillari o siano canali della picciola pianta, ed oltre il consumarne ogni sostanza, corroderli, e guastarli con la sua acrimonia, gli ottura, ed impedisce la circolazione al succhio nutritivo, cosicchè non può più liberamente passare per alimentarne la pianta, la quale resta macchiata da quest' umor viscoso, che vi si secca sopra senza giammai spolverizzarsi, l'altra è d'una materia umida, ma più densa che si conglutina, e asciugata si scioglie in polvere; la prima offende tutte le biade, ed altre piante ancora; e la seconda il solo grano in erba, o al più l'orzo e la vena, nè sempre pregiudica tutta la pianta, ma qualche volta attacca solo i talli e le foglie, le quali si abbrustoliscono, rimanendone il restante verde, ed il frutto che produce dimostra più o meno gradatamente il danno sofferto. La ruggine proviene dalle esalazioni e vapori densi e viscosi che tramandano la terra, e le piante stesse; resi più leggieri dell'aria, e capaci di sollevarsi dal dilatamento che fa il calore delle parti che gli compongono, e che perciò si alzano nell'atmosfera finchè giungono ove l'aria sia d'una gravità eguale alla loro. Or questi vapori allontanandosi, nell'ascender che fanno, dal calore che vien riflesso dalla terra, e consumando una parte del fuoco che contengono nell'aria fredda che incontrano, a norma che trovano un ambiente più freddo si vanno condensando, sicchè resti alla perfine d'una gravità specificamnete maggiore dell'aria, ricadono a terra, Quindi è che

è che nell'Estate essendovi maggior quantità di simili vapori posti in moto dal calore, se questi si sollevano in un tempo chiaro, e che il Sole agisca con la sua forza per attrarli nella region media dell'aria, dove o da leggier vento vengano dispersi, o condensati in nuvole si disciolgano in pioggia, in tal caso non danneggiano le piante, ma se si alzano in giornate quiete, senza vento, col Sole coperto da nebbia o caligine, appena giunti all'altezza di poche braccia da terra, che incontrano degli ostacoli al loro ascendimento, e condensati cadono sopra le piante, le quali divengono rugginose. Le nebbie seguitate da un ardente Sole producono questa ruggine quando i grani sono nella forza della loro vegetazione: i raggi allora operando con troppa violenza tutt' in un tratto, coagulano quell'umore in vece di dissiparlo, o attrarlo, e dilatando con la loro forza i pori delle pianticelle, facilitano a quella materia il penetrarvi; ed è un male senza rimedio se i grani sono in tallo, essendosi non ostante veduto che un' abbondante pioggia, la quale rilavi le piante, interamente la dissipa, e che i granelli in tal caso poco patiscono.

Siccome nel decorso della notte mancando il calor del Sole che si ritrova sotto l'orizzonte, l'aria si rinfresca, e però i vapori sollevati da' raggi solari nel giorno precedente con più facilità si condensano e cadono; così molti antichi, e diversi moderni sono di sentimento, che quando le notti sono serene senza punto di vento, compariscono nebbie, o soffiano venti orientali, se si accendessero de' fuochi di paglia o sterpi, resterebbe certamente impedita la ruggine. Quest' uso d' accender de' fuochi quantunque fo-

ano-

creda giovevole nella nostra ruggine, se si riguardano le cause dalle quali proviene, non ostante ha un'origine tutt'affatto diversa, ch'è la seguente. Regnano in Inghilterra, nel mese di Marzo per lo più, venti acuti d'oriente, e questi cagionano alle piante una qualità di ruggine, che essi dicono *blight*. Osserva il Bradley che queste ruggini sono seguite da una gran quantità di vermi o bruchi, onde vuole che questi venti trasportino simili animaletti, qualche volta invisibili a' nostri occhi, e le loro ova, depositandole sopra quegli alberi atti a farle nascere, siano cagione della loro infezione; e per questo appunto ne restino offese alcune piante, e illese altre a quelle vicine, o anche una parte d'una pianta, rimanendo il restante florido e verde; mentre se ciò dipendesse dal solo vento, o tutte le piante, o almeno l'istessa pianta, tutta intiera ne risentirebbe il danno. Per impedire un tal disordine usano adunque l'accendere de' fuochi dalla parte del vento affine d'avvelenare col fumo gl'insetti e le loro ova, allorchè il vento le porta. Praticano ancora lo spargere della polvere di tabacco o di pepe, perchè dicono che uccida questi animaletti, e gli alberi si prosperino così dalla ruggine.

Vogliono altri che i rami di lauro sparsi vicino al grano lo liberino dalla ruggine di poco tempo sopraggiunta. E quantunque non si possano prevenire, nè rimediare le ruggini prodotte nel grano da' subbollimenti, da improvvisi ghiacci, da' venti brucianti, non ostante il Sig. Hales dice, che per garantirlo da' cattivi effetti de' vapori si gettino qua e là de' pezzetti di panno o frenella intinti in una

for-

forte soluzione di sal di tartaro, o di sal marino, o in aceto buono di vino bianco, e ben seccati. Ci assicura il Ginnani di aver trovato vantaggioso contro i vapori, il tenere il grano prima di seminarlo un giorno in infusione in una densa lessiva di grano carbone ben calcinato, e spolverizzato, unito col sale di tartaro; ed altri dicono che i campi soggetti alle nebbie si liberino da questo pregiudizio collo spargervi della filiggine insieme col grano, o subito dopo seminato il grano. Giovevole ancora è lo scuotere con un mazzo di sottilissimi vimini da' gambi del grano la rugiada prima che si condensi, e leggesi nello Spettacolo della natura, che si prenda in due persone una lunga corda per farla successivamente passare per tutte le spighe, scuotendo benbene la spruzzaglia, prima che il Sole l'accenda. Buonissimo rimedio finalmente è il levare tutte l'erbe tra'l grano, e rimuovere la terra intorno, perchè difficilmente si ferma la guazza sulle spighe scosse da leggier vento.

Ma a che prò tanti insegnamenti de' sopra citati Autori se vero è il sentimento d'un Filosofo moderno, il quale procura con ogni sforzo di persuadere, che la ruggine del grano sia un genere di pianticelle parasitiche, e francamente assicura d'averne egli osservate nella polvere di quella tutte le sue parti. Il pubblico esamini con animo disappassionato il di lui libro, e giudichi. (*Fontana, Osservazioni sopra la ruggine del grano*. Lucca 1767.)

Giallume. E' una malattia che viene nelle foglie del grano in erba, le quali divengono in principio d'un verde bianchiccio, indi gialle, e rossigne, e finalmente si seccano. I rimedj descrit-

scritti contro la ruggine possono in qualche maniera prevenire un tal male.

Al *Grano vuoto*, rimasto così nella spiga per qualche accidente, come per ghiacci sopraggiunti nel formarsi la spiga che la danneggiano, o per abbondanti e fredde pioggie quand' è in fiore che impediscono la fecondazione, sembra non altro potersi fare che mantenere in vigore queste piante con buoni lavori, e ricorrere all' Eterna Provvidenza, acciò ci liberi da questo, come da ogn' altro simile infortunio.

Conservazion delle Biade.

La corruzione cagionata dalla fermentazione, gl' insetti, come i punteroli, le tignuole, o bachi che si cagiono in piccole farfalle dopo essersi pascolati della farina, senza contare i sorci, sono le cause della distruzione de' grani. E siccome tutto il male proviene dall' umidità, e dalla cattiv' aria; così fa di mestieri che la biada quando si mette in granajo sia asciutta in maniera da rompersi, e non già schiacciarsi sotto i denti; avere un buon granajo, ben esposto, e fabbricato con le sue regole (*Vedi GRANAJO*): smuover le biade ogni quindici giorni per i primi sei mesi, gettandole in aria con la pala, e vagliarle una volta il mese con il vaglio alla Francese; procurare di tener lontane le tignuole, i topi, i bruchi, le formiche, e altre bestie, essendovi fra le diverse maniere di difendersene, e distruggerle, quella di porre intorno a' monti della biada, ove sono gl' insetti, quattro dita di grasso di porco salato, mentre questo pascolo li richiama, e facilmente si possono ammazzare; oppure ungere con olio di spi-

go, e mercurio la pala con cui si smuovono le biade, e rinnovare l' unzione a misura che si dissipa. Riguardo a' gorgolioni o siano punteroli che danneggiano ne' granaj il grano forandolo, e mangiandone la farina, non tutti i rimedj stati scritti contro questi insetti hanno la virtù che gli viene attribuita. Il più efficace sarebbe il fumo di zolfo se non deteriorasse il valor del grano col dispiacevole odore che gli comunica; onde il miglior mezzo sarà di stufarlo, lasciandolo nella stufa un giorno, o una notte, affine di farli morire. Il danno che arrecano le tignuole a' monti del grano è superficiale, non penetrando nell' interno del monte; e alcuni vogliono, che a non toccare quella superficial crosta che vi formano serva di difesa al rimanente. Anche per questi animali la stufa è il più sicuro rimedio.

Il calore necessario per prosciugare il grano, e far perire tutti gl' insetti, e loro ova, dee fare ascendere il termometro agli 80. in 90. gradi. Dopo essere stato racchiuso il grano nella stufa così calda per quattr' ore, si apriranno gli sfiatatoj che sono in alto per fare esalare i vapori umidi, lasciandovelo ancora stare per un giorno, o per una notte: quindi cavato, e passato pel vaglio a vento, col quale si rinfreschera, e si libererà dalla polvere che prosciugata dal calore della stufa facilmente si separa, si chiuda ne' granaj.

Qualunque delle altre cautele che si credino sufficienti a conservare il grano, prese per i primi due anni, non essendovi poscia più da temere il ribollimento, poichè quando la biada ha svaporato tutto il suo fuoco, si può conservare per molto tempo, nè altro v' abbisogna che

che d'un luogo fresco ed asciutto per conservarla. *Vedi GRANAJO*.

Dopo tali diligenze, lasciando il grano ammontato senza più toccarlo, farà alla superficie una crosta, mediante il germogliamento del grano di sotto (non parlando di quello stufato) la quale servirà a conservarlo molti e molti anni; che anzi per facilitar questa crosta vi sono alcuni che spargono sopra il monte della calcina viva in polvere per l'altezza di tre pollici, e la spruzzano con acqua, onde si forma una crosta; il grano che sta vicino alla superficie germoglia fino all'altezza d'un piede e mezzo, ma all'inoltrarsi dell'Inverno perisce: essi non toccano il monte, e così conservano le biade trenta e quarant'anni.

La conservazione de' grani è un oggetto di massima importanza, perchè conservando il grano che dalle abbondanti raccolte somministrano oltre il bisogno, è facilissimo con questo supplire alle scarse annate, e prevenire le grandi carestie; dovecchè trascurando questa precauzione, si è sottoposti alla calamità della fame, come accade ogni qual volta che le raccolte non uguagliano un'annata buona di mezzo. Così quando il grano è qualche volta tanto abbondante che cala ad un prezzo basso, conviene profittare di questo tempo per empiere de' magazzini, i quali aperti all'occorrenze sarebbero di gran sollievo nelle carestie, cosa che non è però praticabile, se conservar non si può il grano senza grave spesa, e senza diminuzione. Nulla di più vantaggioso sarebbe al pubblico, che porre i particolari in grado di fare le loro proviste in anni d'abbondanza, mentre questi sarebbero tanti cittadini, i quali non risenti-

rebbero le carestie, e che ne' tempi scarsi, o calamitosi non leverebbero il loro mantenimento da' mercati, ridondando l' economia de' particolari in sollievo di tutto lo Stato.

Una delle maniere molto semplici di conservare il grano è quella di porlo nelle buche più o meno grandi secondo la quantità del grano, le quali secondo la descrizione inserita nel *Giornale economico di Francia dell' anno 1758.* debbono esser fatte nel luogo più asciutto della casa, circondate all' intorno da altre buche, e con la sola apertura al di sopra per gettarvi il grano, la quale si chiude esattamente, e si ricuopre di terra a livello del suolo. Queste buche oltre le muraglie debbon essere internamente foderate di forti piane di quercia, con un fondo simile, sostenuto da travette o travicelli, affinchè il grano resti difeso dall' umidità del terreno, e delle muraglie, e ne riceva solo la freschezza. Quando sia stato quivi posto ben' asciutto, tenuto prima per qualche tempo disteso all' aria, e rivoltato spesso, può mantenervisi molti anni senza imporrire, o germogliare, e senza soffrire alterazione alcuna. L' Autore pretende che se si mettesse in queste buche la biada o grano con i gusci, e pula, cioè a dire solamente battuto, e non pulito, vi si conservasse a maraviglia, perchè la pula assorbirebbe tutta l' umidità della biada, cosa da sperimentarsi da quelli che debbono conservarla molti anni; aggiungendo ancora che la farina si conserva molto bene in queste buche.

Per conservare le biade ne' sacchi, prendete una canna o bastone forato lungo quattro piedi, e turate dalla parte di sotto il foro con una

na caviglia, la quale per di fuori termini in punta, per introdurlo più facilmente nel fondo del sacco pieno di biada: fate all'intorno del bastone fino all'altezza di tre piedi, tanti buchi, quanti ve ne può capire di una linea e mezzo di diametro, e distanti uno dall'altro un pollice e mezzo: attaccate alla cima di sopra del bastone un tubo di cuojo lungo dieci pollici, tenendolo disteso per mezzo d'un filo di ferro torto in linea spirale, e introdotto dentro il tubo, all'estremità del quale ponete un' imboccatura di legno, per di dove introdurre il cannello d'un soffietto ordinario: e siccome un soffietto grosso da cucina contiene in se più d'una bottiglia d'aria; così in trenta azioni di soffietto si può introdurre in un sacco della grandezza di quattro staja una sufficiente quantità d'aria nuova. Così se le biade si sono messe fresche ne' sacchi, dandogli l'aria nuova ogni due o tre giorni per un quarto d'ora solamente, l'umidità che le farebbe fermentare, e guastare, sarà in tre o quattro settimane seccata a segno di poterle conservare lungo tempo senza darle molt'aria; ma ritrovandosi molti sacchi di biada da conservare, è meglio prendere de' grossi mantici d'imboccatura larga, affinchè lavorino più facilmente, e più presto.

Si conservano ancora le biade ne' granaj, i quali si ricercano spaziosi per contenerne una anche non molto considerabile quantità; sapendosi che il grano ne' granaj, ne' quali l'aria si riscalda molto, è assai soggetto alle tignuole, e a ribollire, se spesso non si smuove, e vaglia, operazione in vero che apporta una diminuzione, e spesa considerabile. V'è chi cre-

de bastantemente giovevoli i profumi d'erbe aromatiche, altri pretendono che sia più vantaggioso il rinfrescare i granaj con l'aria de' soffietti; ma per ottenere una perfetta conservazione de' grani bisogna prima stufarli, e poi far uso de' soffietti, quantunque siavi chi dica, che basti la sola stufa, intorno alla quale variano i sentimenti rispetto al grado di calore: patrebbe nondimeno che un calore moderato, e continuo fosse più proprio a seccare esattamente qualunque corpo, di quello che un calore troppo vivo, e di corta durata, il quale brucia piuttosto, in vece di prosciugare. Ne' granaj finalmente sono sottoposti i grani ad esser portati via da un' infinità d'animali, e d'insetti, che qualche volta si moltiplicano a tal segno da essere obbligati a venderlo a basso prezzo. M. du Hamel si è cognito per la perspicacità del suo ingegno, delle sue fatícose ricerche, ha inventata per la conservazione de' grani una sorte di macchina, la quale per il suo meccanismo forma un granajo di conserva, e che merita per il suo utile la più seria attenzione, ed i maggiori elogj. Questa macchina ha il vantaggio di contenere una quantità di grano in poco luogo, di fare in modo che non vi fermenti, che non vi si riscaldi, e che non vi prenda cattivo odore; lo difende inoltre dall'essere mangiato da' sorci, senza esporlo ad esser danneggiato da' gatti; lo preserva da' tarli, tignuole, e puntaroli, e da tutte le sorte d' insetti: *Ved. i GRANAJO*, ove se n' è data la descrizione.

Lo stesso M. du Hamel vuole, che prima di mettere il grano nel suddetto granajo di conserva, se gli faccia no due preparazioni; la prima è di

è di passarlo per il vaglio a piano inclinato, comunemente detto *Vaglio alla Francese*, del quale tralascerò la descrizione, essendo per il grand' uso che se ne fa a qualunque persona bastantemente noto: la seconda è di stufarlo, dando lo stesso Autore la descrizione della stufa nel suo Trattato *de la Conservation des Grains, Paris 1754.* dove potrà vedersi, ommettendone, qui il dettaglio, giacchè il medesimo M. du Hamel conviene che non è necessario lo stufare i grani quando sono asciutti, e di buona qualità, riflettendo, che siccome l' operazione del vaglio fa perdere al grano una parte della sua umidità, e alla fine d' un anno, o di quindici mesi avrà acquistato un grado di siccità sufficiente per metterlo nel già citato granajo di conserva; così questa sola preparazione potrà bastare per un particolare, che conservar non dee una grandissima quantità di grani. Ma trattandosi di magazzini abbondanti, sarà di considerabile vantaggio lo stufarli, massime se i grani sono umidi, per assicurarne la conservazione; e questo artificial prosciugamento è più importante ne' paesi settentrionali, di quello che ne' caldi, benchè in Italia vi sono delle provincie le quali stufano i grani.

Commercio de' Grani, e altre Biade.

Il vero modo di perfezionare l'agricoltura, è d'animare il coltivatore, procurandogli un vantaggioso smercio delle sue entrate. L'Autore dell'*Essai sur la Police des Grains* fa delle osservazioni sì giudiziose per piantare il suo sistema riguardante la libertà del commercio de' grani, che nulla v'è di più instruttivo sopra questa materia, tanto per i particolari, che per una Nazione in generale: noi abbiamo giudicato che riuscirà gustoso al lettore il trovar qui un ristretto de' vantaggi che risultano, secondo lui, dalla libertà del commercio.

Esamina in principio quale può essere la più sicura strada per assicurare lo Stato dalle carestie, e farvi trovar sempre una sufficiente quantità di grano.

Tanti inconvenienti vi sono nel fare de' magazzini pubblici, che sembra non potersi mettere in pratica questo stabilimento, mentre se si considera l'immensità della spesa per la costruzione delle fabbriche, la compra de' grani, la custodia e conservazione di essi, si troveranno grandissime difficoltà nell'esecuzione: se si computano le spese d'amministrazione tanto di superiori, che di ministri, custodi, e lavoranti, il calo naturale de' grani, le improvvise perdite cagionate dalla negligenza, o malizia, si accorderà che a qualunque basso prezzo si facino le provviste, in poco tempo lo fanno infinitamente crescere le spese eccessive, e spesso si corre rischio d'avere del grano non solo caro, ma anche di cattiva qualità. Più prudente, e più utile sarebbe l'incaricare una com-

pa-

pagnia nello stato, la quale formasse de' magazzini; ma quantunque questa composta fosse de' più intendenti, e de' meglio intenzionati cittadini, ciò non ostante non potrebbero al certo mettersi a quest' impresa senza l' idea di trovarvi la ricompensa delle loro fatiche: e l' economia mercantile non essendo sempre la qualità essenziale degl' Impressarj, si caderebbe negli stessi inconvenienti di pagare il frutto de' grossi avanzi, di moltiplicare le spese, e d' avere de' grani, de' quali il pubblico potrebbe lamentarsi, cosa inevitabile nelle compre un poco considerabili. Dall' altro canto ogni benchè piccola riflessione ci farà facilmente vedere, che queste strade sono, senza dubbio, il vero manupolio, poichè altro non è il manupolio che impadronirsi uno solo d' una mercanzia per rivenderla, e quantunque nel caso nostro la compra de' grani altra mira non abbia che di sollevare il popolo, l' effetto nondimeno è lo stesso come se si facesse per altri motivi. In fatti le provviste de' grani fatte in qualsivoglia tempo per conto dello stato, o per conto d' un impressario autorizzato a far ciò, è impossibile che non siano a notizia del pubblico, e che non ostante tutte le precauzioni non alzi considerabilmente il prezzo, il che non accade quando sono mercanti particolari, i quali comprano indifferentemente a piccole quantità, e senza gran fracasso. Se per prevenire il rincaro che può cagionare un' incetta di grano considerabile, s' impedissero le compre che potrebbe fare qualunque particolare, questo è un nuocere al venditore, e al pubblico: al venditore, ch' è spesso il coltivatore istesso, perchè se gli toglie un guadagno naturale, e legittimo sopra un' en-

tra-

trata preziosa che debbe solo alle sue premure; al pubblico, perchè si priva del benefizio della concorrenza, e della scelta; poichè l'allontanare in un tempo i compratori, è un diminuire in un'altro il numero de' venditori; è un rendersi solo padrone delle compre, e delle vendite; è uno stabilire un prezzo forzato alla mercanzia; è un rincarare tutte le spese d'un' impresa qualche volta mal regolata; è un' mettere in grado di non poter vendere i grani al pubblico che con questo accrescimento di prezzo, il quale influisce sopra i prezzi de' mercanti che sarebbero sovente abbassati.

Dopo aver dimostrato l'Autore i molti inconvenienti che hanno i pubblici magazzini, e che qualunque precauzione non riesce tanto utile quanto si giudica, sciogliendo il suo sistema, dice, essere più desiderabile, che un gran numero di particolari potessero fare un gran numero di piccioli magazzini, e che i regolamenti politici favorevoli fossero alle loro intraprese. Per far regnare l'abbondanza de' grani pretende, che bisogni lasciare la libertà a' mercanti di biade di comprare, e lasciarne libero il commercio. Negli anni abbondanti, dic' egli, ne' quali le stagioni favoriscono le nostre fatiche, ogni coltivatore non si trova in grado di serbare tutta la sua raccolta; ve ne vogliono due o tre buone a' più comodi per farli sentire il peso dell' abbondanza. Allora dissipano, o lasciano guastare un bene ch'è a carico loro, e se non si trovano persone in grado di sgravarli del superfluo, una parte delle terre resta o non seminata, o mal coltivata; così più compratori che vi saranno, più soccorsi troveranno i lavoratori. Questi compratori

tori non impediscono che i lavoratori conservino presso di sè, secondo le proprie forze, tutta quella quantità di grano che non saranno obbligati a vendere, e conseguentemente ne' loro granaj si troverà tutto il grano che possono conservare, e ne' magazzini de' mercanti tutto quello che correva rischio di perdersi presso de' coltivatori.

Ma nè le persuasioni, nè la forza possono far nascere i mercanti, bensì il solo allettativo del guadagno, essendo necessario che vengano fomentati da questa speranza, e dall' intera libertà del loro commercio, mentre è effetto dell' umanità l'essere amanti del proprio interesse, nè va riguardato il motivo, ma solo l'effetto. Se il grano rialza in uno stato, i mercanti nazionali gradiranno più di venderlo internamente, che di mandarlo fuori, e caricarlo di gravose spese; se si vende meglio tra gli stranieri, che fra noi, questi mercanti stessi non lascieranno di tosto spedirvelo, e l'utile che faranno sarà un utile per lo stato, essendo questo un nuovo danaro che introducono, e che gl'incoraggisce a proseguire un tal commercio.

Non sono già i grani ostinatamente serbati che ci alimentino, ma il loro prodotto successivo, e annuale, la loro conservazione è un vantaggio reale, ma passeggiero; la sola loro coltura è il fondo inesausto delle nostre provvisioni. L'animare adunque il coltivatore con una giusta ricompensa alle sue fatiche, nè spaventare chi custodisce il grano, ma trattenerlo con la speranza dell'utile, sono i soli mezzi di non mancar giammai di grani.

In una penuriosissima carestia l'Autore consiglia,

siglia, come per un rimedio violento di estrema necessità, il richiamare i grani forestieri con una gratificazione pubblica, pagabile al luogo dello scarico, e sostiene che questa opererebbe sicuramente, con molto minore spesa delle compre economiche per conto dello Stato. Allora, dic' egli, una folla di mercanti allettati dalla ricompensa s'affaticano a mandar grani, e il prezzo da se stesso diminuisce per l'effetto della concorrenza che moltiplica i trasporti più efficacemente che non farebbe un commissario incaricato di comprar grani, il quale impaurisce gli stranieri, e gli allontana. Questo può essere, segue egli, il mezzo meno dispendioso per garantirsi dagl' inconvenienti della carestia, dalle biade di cattiva qualità, e da' sussurri d'un popolo sempre cieco, quando non ha la scelta della mercanzia, e del prezzo.

Aggiugne ancora il nostro Autore alcune osservazioni sopra il prezzo de' grani, le quali credo di non dover qui tralasciare. Non può negarsi (dic' egli) che il prezzo de' grani anima, o scoraggisce il coltivatore: se si abbassa, ha un sensibile interesse per non più desiderare una buona raccolta, e se non vende per tempo, non può avvantaggiarsi per una nuova coltura; e a proporzione della speranza de' soccorsi presenti aumenta, o diminuisce i suoi lavori. Il prezzo solo regola l'uscita del grano, e lo fa muovere, se presso di noi è a minor prezzo, che a' vicini, escirà, perchè il mercante vi trova del benefizio; se è più caro che presso gli stranieri, resterà, senza che bisogno vi sia d'alcuna proibizione, perchè v'è della perdita a trasportarlo altrove. Il grano forestiero al

al contrario calerà da noi per il più alto prezzo: quest'è una bilancia continova, regolata dal solo prezzo, il quale gli dà il tratto da una parte, o dall'altra. Sembra dunque che vigilando con attenzione sopra il prezzo de' grani del paese, e forastieri, si avrà un sicuro termometro per sollecitare, o ritardare la sortita a nostro piacimento, per attirarli, o allontanarli secondo le circostanze. Non altra politica vi vorrebbe che alzare ed abbassare a tempo i dazj, senz' alcuna proibizione, o permissione per l'ingresso, o sortita, servendo di bussola per guidarci la combinazione de' prezzi stranieri coi nostri.

L' opinione qualche volta decide del prezzo de' grani, senza riguardo alla loro qualità effettiva, perchè quando la biada è cara, e l'apparenze sono belle, ribassa a misura che ci accostiamo alla raccolta, quantunque il consumo ne diminuisca ne' granaj ogni giorno la massa. Se al contrario il grano è a buon mercato, e che la raccolta non abbia corrisposto alle speranze, tosto aumenta, quantunque ve ne sia una maggior quantità di prima; così il suo prezzo è spesso regolato dalle apparenze. Una prova di ciò è quello che accade ogni giorno ne' mercati: il grano abbassa quando al mercato ve n'è più di quello che ne viene ricercato, ed alza quando se ne ricerca più di quello che ve n'è. Quest' effetto dipende dal maggior numero di venditori, e di compratori, che si trovano insieme; i bisogni mantengono sempre il medesimo numero di compratori; i venditori altresì sono più rari ne' tempi calamitosi.

Ma permettendo il commercio de' grani, e una piena libertà a' mercanti, il numero de' ven-

venditori aumenterà necessariamente, i mercati saranno allora più abbondanti per una volontaria concorrenza, e i prezzi abbasseranno senza che se ne veda la ragione. E' vero, che da questo regolamento ne seguirà che il pane non sarà al più basso prezzo, ma bisogna considerare ch' è dannoso per il popolo, e per lo stato che il pane sia a questo segno: per lo stato perchè deteriora i suoi fondi, e la coltura; per il popolo, perchè cade nell' oziosità, mentre quando guadagna in pochi giorni con che vivere una parte della settimana, ricusa sovente il soccorso delle sue braccia, e si abbandona alla poltroneria. Oltre questa ragione, quando i ricchi vendono male le loro entrate, o a troppo basso prezzo, hanno meno con che far lavorare i poveri, e non possono sufficientemente impiegare i braccianti. Ma con lo stabilimento di questo commercio di grani che propone l' Autore, non vi sarà giammai da temere le penurie, nè ci troveremo alle spiacevoli alternative, che fanno dare il basso popolo alla disperazione per i prezzi troppo alti, o nella infingardia per i prezzi troppo bassi. Pretende di più ancora che con questo nuovo regolamento si stabilirebbe l' uniformità de' prezzi, perchè tutta la gente s' ingegnerebbe di chiudere i suoi grani nelle annate buone; e che ne rialzerebbe il costo sempre a proposito; e che quand' anche si pagasse il pane un poco più caro di quello dovrebb' essere nell' abbondanza, i grani serbati che si troverebbero nello Stato impedirebbero di pagarlo troppo caro nelle carestie. Sostiene che un tal rincaro ne' casi, ne' quali avrebbe luogo, non sarebbe giammai sensibile per fare alterare i salarj, perchè l' esperienza insegna

gna

gna che il prezzo delle giornate non si regola dal prezzo del pane, e che quantunque l'opera del lavorante abbia una certa proporzione col prezzo degli alimenti, essa ne ha ancora una molto più immediata con il numero de' lavoranti, perchè quanti più sono, tanto meno costerà il loro mantenimento in ogni sorta di classi. Finalmente fa osservare, che quand' anche per guadagno di coloro, i quali facessero il commercio del grano rincarasse la libbra del pane due denari, è infinitamente più vantaggioso per lo stato, e per il popolo di pagar sempre quest' aumento (giacchè questa nuova forma di commercio può farsi trovare tutta la nostra sussistenza in tempo di carestia) che di pagare il pane il doppio tutto in un tratto, il che fa una rivoluzione troppo improvvisa nello spirito, e nella borsa del popolo.

Dopo d'aver fin qui riportati i sentimenti del già citato Autore sull'introduzione del libero commercio delle biade, trattandosi d'una materia che ha per oggetto il ben comune, spero mi si accorderà di fare alcune riflessioni in aggiunta per rischiaramento del di lui sistema, per sempre più assicurarci di ritrarre da esso un vantaggioso effetto.

Certo è che l'istesse cose non a tutti, o in tutti i casi sono adattabili, o in tutti i tempi riescono ugualmente giovevoli; così il libero commercio delle biade, quantunque provato per vantaggioso dal nostro Autore, pur non ostante può non adattarsi a tutti gli stati, e può non essere in tutti i tempi vantaggioso, massime ne' suoi principj, o sia per quelle difficoltà che bene spesso s'incontrano nell'introduzione d'un nuovo regolamento, o sia perchè alcune

volte non così subito si comprende dal pubblico tutto l' utile a cui tendono le Sovrane deliberazioni, e però non sempre si eseguiscono con quelle regole, e con quel fine che s' è avuto in mira nel decretarle. Prima di determinarsi ad ammettere un tal sistema, credo bisogni 1. esaminare la situazione dello stato, per vedere, da qual parte, in caso di carestia, possono aversi i necessarj ajuti, e se pronto e facile possa esserne il trasporto: 2. sapere quello che produce, o che con una maggiore industria, può produrre lo stato, per istabilire se convenga o nò un tal regolamento, poichè non riuscirà sicuramente vantaggioso ed utile per quegli stati che non producono, e che non possono arrivare a produrre, non ostante che per la facilità dello smercio si aumentino i lavoratori, e la cultura, una quantità sovrabbondante all' interno suo consumo. 3. essere informati del carattere delle persone, e particolarmente di quelle che dar si possono a un tal commercio, e aver notizia di quali siano i loro fondi, perchè quanto facilmente può accadere che intraprendano questo traffico persone intente solo al proprio interesse, e nulla curanti il ben comune, tanto maggiore dee essere l' avvertenza in prevenire con saggi stabilimenti quello che far potessero contro il giusto fine del pubblico vantaggio. Obbligar si potrebbe chi far volesse un tal negozio a tener sempre ne' magazzini una quantita di grani proporzionata a quella che ne andasse estraendo, ed in tal forma saressimo sicuri di trovar grani presso i mercanti, e che non abbraccierebbero questo commercio quelli, i quali per mancanza di fondi non fossero in grado di conservare ne' ma-

magazzini la detta determinatá quantità, ma che dovessero farne tosto altrove la spedizione per rimborsarsi del loro denaro, quantunque vi fossero apparenze tali da sperarne un maggior utile serbandolo per venderlo poi nel proprio paese, il quale trovar si potrebbe ancho in penuria per motivo di sì fatte vendite. 4. Premunirsi finalmente di pubblici magazzini ripieni di grani, per tutti quei casi o inconvenienti che nascer potessero da una tale introduzione di commercio, e questo ne' suoi principj almeno, e fin' a tanto che siasi veduto come venga abbracciato ed eseguito un simil traffico, che abbia preso il suo piede, che siano aumentati i prodotti dello stato, e che se ne risenta generalmente un notabil vantaggio; mentre stabilito sicuramente in progresso di tempo questo sistema, credo ancor' io non essere necessarie tante precauzioni, come nel suo cominciamento; che allora non saranno mai troppe, trattandosi della sussistenza d' un pubblica, che divenir potrebbe anche tumultuante.

Non temiamo d' esserci troppo estesi su quest' articolo delle biade, sempre che possa rendersi utile, e instruttivo: abbiamo creduto che sarebbe tale, analizzando i differenti metodi de' più intelligenti del nostro secolo, o raccogliendo preziosamente il frutto delle loro profonde riflessioni, e delle loro esperienze ancora; in una parola ciocchè essi hanno detto di meglio in questo proposito. Finiremo con una notabile riflessione, ch' è dell' Autore del libro intitolato *Essai sur l' administration des Terres*, nel quale v' è della novità, e degl' insegnamenti utilissimi a' coltivatori.

Abbiamo il pregiudizio, dice quest' Autore, di credere che sia dannoso il lasciare accumular grani. Ben lungi dal biasimare l' avarizia di quegli i quali empiono i magazzini, si dee loro dare assistenza. Concedesi che sono tirati dall' interesse; ma questi pretesi usuraj sollevano lo stato nelle calamità; e se essi hanno ammassati de' grani, quest' è una mercanzia visibile, la quale non si può facilmente nascondere, ed il Governo ha sempre facoltà d' obbligare questi depositarj pubblici a vendere; e quella ancora di fissare il prezzo del grano. Sarebbe forse utilissimo, continua lo stesso Autore, che in ciascuna provincia si accordasse l' esenzione delle gravezze al particolare, il quale non essendo coltivatore ammassasse più grano, purchè quest' ammasso arrivasse ad una certa quantità, e che s' impegnasse di tener sempre il granajo aperto, e d' informare esattamente il Governo dell' esito, senza preferenza per comprare, nè per vendere; con questo mezzo si procurerebbero gli ajuti allo stato negli anni sterili, e non si prenderebbero false misure quando si trattasse di vettureggiare le provvisioni. Il timore delle provviste fatte da' particolari non dee mai inquietare, allorchè si tratta di serbarle nello stato, e non mandarle fuori. Questi magazzinieri custodiscono meglio i loro grani, di quello che potrebbero fare i poveri cultori, o proprietarj, i quali non hanno dove comodamente riporre una raccolta, e sono occupati in altri lavori; è inoltre un ajuto per gli agricoltori questa facilità di vendere.

Del rimanente quanto più la biada è vecchia, tanto più ella rende, perchè è ben secca; fa una miglior pasta, ed è più sana della nuo-

nuova. Bisogna procurare d'avere la sua provvista da un anno all'altro, per non dover mangiare della nuova fino all'Autunno. Il grano dev'esser ben fatto, e non grinzoso: egli è ordinariamente più caro ne' mesi di Ottobre, e Novembre, stante le semente. L'utile in genere delle biade consiste in averne delle buone, saperle conservar sane, e venderle a tempo. Vedi CRIVELLATORE di BIADE.

BIADE MARZOLE, si chiamano le biade minute, perchè si seminano verso il mese di Marzo, e si comprende sotto questo nome la vena, l'orzo, le vecce ec. Le biade marzole sono d'un grand'uso pel nutrimento del bestiame; vengono più presto delle altre; amano le terre leggieri, alle quali si debbono fare due lavori, uno avanti l'Inverno, e l'altro al tempo della sementa, hanno però di tanto in tanto bisogno della pioggia.

BICA. Quella massa di forma circolare non molto dissimile al pagliajo, che si fa de' covoni del grano quando è mietuto.

BIDENTE. Strumento dell'agricoltura che ha due denti, e serve a varj usi.

BIETOLA. Erba d'orto con le foglie grandi, lucenti, e d'un verde sbiadito, che si semina di Marzo, e Aprile, in terreno ben concimato, cui non siano accanto cipolle, o agli, de' quali è nemica, e dopo che ha buttata qualche foglia si trapianta sopra delle porche, a due piedi di distanza una pianta dall'altra, sarchiandola, e inaffiandola spesso, specialmente ne' gran caldi: nell'Estate si può tosare frequentemente, perchè ributta con facilità. Riguardo a' cardi che sono bietole bianche, quando producono alcuni fusti lunghi con un

germoglio lanuginoso, che sono i veri cardi da adoperarsi, si trapianta la bietola in Aprile, o Maggio, si sarchia, s' innaffia, e si copre nell' Inverno di concio asciutto per iscoprirla poi al mese d' Aprile, continuando ad averci cura fino a Maggio che si possono mangiare.

La bietola è calida, astersiva, buona a quelli incomodati dalla milza: il suo sugo è singolare dato in cristerio. Con l' acqua in cui siano bollite le sue foglie si lavano i pani nett che fossero macchiati da grassume per sudore, od altro, e li riduce come prima.

BIETOLA ROSSA. *Vedi BARBABIETOLA*.

BIFOLCO. Quegli che ara, e lavora il terreno co' buoi. *Vedi* alla parola *LAVORI*, le regole che dee osservare nella maniera di lavorare.

BIGATTI. *Vedi BACHI DA SETA*.

BIGATTO, o BIGATTOLO, Animaluzzo, che rode le biade.

BIGONCIA. Vaso di legno senza coperchio, di tenuta intorno a tre mine, composto di doghe; si usa principalmente per someggiare l' uva premuta al tempo della vendemmia, nel qual caso sarebbe bene che avesse il suo coperchio dello stesso legno, per impedire a' raggi solari il penetrarvi.

BIONDELLA. Erba. *Vedi CENTAURA MINORE*.

BISCOLTO. E' quel terreno, nel quale si è per due stagioni raccolto, e si dice Biscolto, perchè due volte coltivato: in questo non si costuma fare in quella stagione la semenza, se non se fosse una terra nuova, e capace di gran fertilità.

BISLINGUA. E' una spezie d' Erba spinosa la quale ha le foglie simili al mirto silvestre, e somiglianti alla lingua del cavallo.

BISMALVA. *Vedi MALVAVISCHIO.*

BISTORTA. Erba, che ha le foglie liscie, rossigne di sopra, e di sotto pendenti al turchino, le quali nel crescere si assomigliano alla romice, e quelle che vengono lungo il fusto sono assai più piccole: il fiore è rossigno; è viene a guisa di spiga: la radica è grossa e ritorta come una serpe quando stà rannicchiata in se stessa. La Bistorta risserra, fortifica, ed è buona contro la peste, e contro il veleno.

BIZZARIA. E' una sorta d' agrume, ch' è insieme una parte di cedrato, e una parte d' arancia, e dicesi tanto del frutto, che dell' albero che lo produce: si coltiva come gli altri agrumi. *Vedi AGRUMI.*

BOARO, o BOATIERE. E' quello il quale ha cura de' buoi, che gli nudrisce, gli fa un buon letto, gli strofina con paglia quando tornano sudati dal lavoro, gli fa bere due volte il giorno nell' Estate, e una nell' Inverno, nè mai quando sono sudati, gli lava i piedi per toglier-li il sudiciume e le spine che vi si attaccano, gli ugne di tanto in tanto l' unghie, finalmente gli tiene un poco discosti uno dall' altro per paura che non si battano l' unghie; attenzioni tutte che dee usare un buon boaro.

Oltre le accennate attenzioni riguardo i Buoi, è ben giusto che diamo un cenno delle qualità che si richieggono nel Boaro. Questi dev' essere fedele ed esatto a far il suo dovere, giudizioso, svegliato, attivo, conoscitore delle indoli de' terreni, per giudicare del modo ond' es-

C 3 ser

ser debbono lavorati con utilità del proprietario, e minorazione della fatica sua propria, e di quella degli animali a lui confidati. Conviene che intorno a questi abbia tutte le cognizioni, o che cerchi d'illuminarsi da persone esperimentate, non avendole; che tutto noti, che a tutto stia attento, onde appigliarsi a' migliori partiti nelle circostanze. Le sue cognizioni si devono estendere anche sulla miglior struttura delle macchine, e degli strumenti necessarj al lavoro, al trasporto, ed a quant'altro possa essere di mestieri nelle occorrenze della sua professione, cioè aratri, carri, seminatoj, barelle, erpici, rotoli, versori, badili, falci, scuri, rastrelli, carrette, gioghi, redini, catene ed ogni altro fornimento per appajare i suoi animali, e per governarli. Deve saper distinguere i buoni dai cattivi foraggi, e questi dai mediocri, siano verdi, o siano secchi. Diligente per se stesso, ed umano co' famigli a lui sottoposti.

BOCCHETTA. E' quel termine, che compette allo sciaquatore, o razzetta, che traversando le capezzagne conduce l'acqua fuori del campo, e acciò sieno più capaci di ricevere, si fanno ordinariamente colla vanga.

BOCCIA. Le rame grosse, e vigorose, che forman la testa, o corona dell'albero, diconsi rame vere da legno; perchè destinate a produrre il legname dell'albero; e perchè quivi risiedono i nocchi. I rami gracili, o ramuscelli più teneri, si chiaman rami da frutto; perchè su questi per ordinario risiedon le bocce, cioè gli embrioni de' fiori, e delle frutta. I nocchi, e le bocce sono una cosa molto diversa. Il nocchio consiste in un picciol tubercolo, che in se racchiude un fagottino di foglie, coll'embrione d'un

ra-

ramicello: e la boccia è una protuberanza molto più grossa, e più rotonda del nocchio, dentro la quale stanno racchiusi i fiori, e conseguentemente le frutta. Per boccia s'intende pure il calice de' fiori che non si è ancora aperto.

BOMERO. *Vedi Vomero.*

BONAGRA. *Vedi BULIMACA.*

BONCRISTIANO. Sorta di pero di cui ne sono state da' curiosi distinte varie spezie, ma seguitando il sentimento di M. de la Quintinie, il quale si ride di tutte queste distinzioni, dicendo, che tutto nasca dal terreno, dal sito, dall' annata, dalla forza o debolezza dell' albero, giacchè tal volta sopra una pianta istessa si ritrovano queste diverse spezie di pere; mi ristrignerò a sole due qualità, cioè da State, e da Inverno. Le frutta del boncristiano da Inverno, stante la lunga sua durata, tengono il primo posto, quantunque vi sieno altre qualità di pere più gustose, le quali però infracidiscano presto: la loro figura è piramidale, e lunga, di color giallo quando sono mature. Questo frutto innestato sul cotogno fa le pere più presto, più ben fatte, e più gialle, dovecchè innestato sopra il salvatico vengono più picciole, punteggiate, e nodose. Quando quest' albero ha bene sbocciati i fiori, prima che alleghino il frutto, si taglino tutti con forbice alla riserva d'uno per polluzzola, il migliore, di gambo più grosso, di colore vermiglio, e più vivo degli altri. Annodati i frutti, si stacchino con l'unghie tutte le sortite che venissero, particolarmente quelle vicino a' gambi delle pere, e in cima alle polluzzole, come pure

alla fine di Maggio, o al principio di Giugno si spuntino tutte le nuove cime delle rame buone, e tutto questo perchè il nutrimento vada solo in benefizio delle frutta. Alla fine d'Agosto si levano all'albero tutte le foglie che impediscono a' raggi solari il percuotere il frutto, acciocchè venga di bel colore. Prova bene nelle terre moderatamente secche, e leggieri in luogo caldo non esposto alla tramontana, mentre ne' paesi freddi di terra umida, e forte, ovvero troppo asciutta, e poco sostanziosa i frutti riescono piccoli, insipidi, legnosi, e granellosi.

Quello da Estate muschiato non riesce che sul salvatico, è eccellente, albero grande, frutto di bella figura, di moderata grossezza come una bergamotta, di color bianco da una parte, e rosso dall'altra, di pasta tenera, sugosa, e odorosa; matura in Agosto. *Vedi PERO*, ove s'è parlato della coltura de' peri in generale.

BORDO. Aggiunto che si dà ad una qualità di melo, e alle frutta che produce. Due sono le spezie; una che fa le frutta grosse, e l'altra che le fa più piccole: tanto l'une che le altre sono d'un color rosso cupo pendente alla ruggine, di sì grato sapore, e di tal dolcezza, che riescono piacevoli al gusto prima ancora d'esser mature. Quest'albero ricerca la coltura stessa degl'altri meli. *Vedi MELO*.

BORRANA. Erba d'orto molto conosciuta, che ha le foglie verdastre, larghe, lunghe, ricoperte d'un pelo cotto assai duro, e si mangia in insalata quando per altro le sue foglie sono tenere, e piccolissime: se poi sono grandi, si cuocono, come si usa con quelle della bieta; ma

ma avvertasi di ben lavarle a motivo della terra che hanno attaccata alle loro foglie.

Siccome la sua bontà consiste nell' esser tenera, così per averla sempre giovane si semina in diversi tempi, e per lo più di Marzo, e Aprile, e basta ogni tanto sarchiarla, e siccome teme il gelo, si dee coprirla con sterco fresco: Il suo seme si raccoglie, quando non è ancor secca la pianta, perchè è facilissimo a cadere. Questa pianta è cordiale; la sua bollitura addolcisce l' acrimonia del sangue, e degli altri umori; rimedia a' mali che cagiona la bile nera, e l' ipocondria: il suo fiore, ch' è turchino, è uno de' tre fiori cordiali.

BOSCAJUOLO. Così chiamasi colui che ha la soprainténdenzà ad un bosco, e che deve possedere tutte le cognizioni che si esigono per il loro stabilimento, coltura, e conservazione.

BOSCHETTI. Piccoli boschi, che servono d' adornamento ne' grandi giardini, e ve ne sono di più forme. I boschetti scopetti, o di parata consistono in viali d' alberi, accompagnati da una palizzata a sedile, o all' altezza da appoggiarsi, al di sopra della quale si vedono de' cespugli a palla, o guglia, secondo le diverse figure che gli si dà, e compartiti lungo la palizzata. I boschetti a *quincuncem*, sono viali d' alberi alti piantati ad angoli retti; cioè a dire che formano uno spazio quadrato da ogni parte. Si formano di piante sbarbate; quelle di fusto alto si pongono sei piedi distanti l' una dall' altra, e tre piedi quelle da frasca, tagliando a queste la cima, perchè si distendano in rami, e faccian' ombra.

BOSCO. Con questa voce s' intende in generale l' unione confusa d' ogni maniera di piante

di

di qualunque età e spezie. Altre di queste piante sono di legno forte e duro, ed altre di legno tenero o dolce, o come dicesi bianco. In certi boschi il numero delle piante forti eccede quello delle dolci, e così vice versa; con'anche ve ne sono degli altri, ne' quali non alligna che delle prime, o delle seconde, e non di rado eziandio di particolari specie, cioè o di sole quercie, o di soli elici, o frasini, carpini, bossi, cipressi, o di soli castagni, o faggi, olmi, noci, o di soli abeti, pini, larici, tigli, pioppi, salici, olmi, ecc. Ognuno di cotesti, ed altri legni ha le sue propie e particolari utilità; ognuno è più adattato a questo, o quel uso, sì o per la costruzione di macchine, di edifici, di navigli, come pure per li bisogni della campagna, e dell'Agricoltura, non che per far fuoco, per trarne carbone, resine, gomme ecc. Niuna pianta in somma è inutile: o il suo tutto, o le parti, cioè radici, tronchi, rami, foglie, frutta, ha in se onde gli uomini, e gli animali possano ricavarne questo o quel beneficio, ed impiegar in mille diverse maniere. Quindi è che i boschi si debbono mettere nella riga de' beni di campagna i più lucrosi, almeno certamente d'alcune mal ideate coltivazioni, per il grand' uso che se ne fa, per l'esito facile, per la poca spesa o incomodo che recano a mantenerli, e perchè finalmente reggono all' ingiurie dell'aria, e sono sottoposti a meno accidenti di qualunque altro prodotto. Contuttociò in vece che alcuno pensi a farne di nuovi, o a raffittire i vecchi, si vanno anzi continuamente distruggendo per sustituirvi delle coltivazioni, che in breve forse si ridurranno infruttifere.

Ma-

Maniera di fare un bosco da nuovo.

Per fare un bosco di nuovo servono le terre di qualità mediocre, le quali in questo genere fertilizzano più, poichè le migliori serbar si debbono per grani, fieni, e altri prodotti. Se il terreno è umido in de' fondi, o lungo a' fiumi, sarà buono per pioppi, salci, ontani, ed altri alberi di simil genere; se grasso e mitigato, vi si mettono degli olmi, de' frassini ec. Le quercie, i cerri, i castagni nelle terre forti, e a bacio, e nelle leggiere i pini, e gli abeti. Del rimanente bisogna che abbiano un fondo di quattro in cinque piedi, particolarmente gli alberi grossi che buttano perpendicolarmente la loro barba principale. I boschi riescono ugualmente in piano che in costa, e i più begli alberi per boscaglie sono la quercia, il castagno, e poi l'olmo, l'albero, il frassine, il carpine, l'acero. Si può formare un nuovo bosco seminandovi le ghiande nel mese di Marzo, dopo fattovi nell'Inverno un divelto profondo due piedi e mezzo, e per più certezza della loro nascita sarà saggia precauzione il farle germogliare anticipatamente nella sabbia; ma la più breve, e la più sicura è il piantar delle barbatelle forti, e di buona messa, con molte barbe ben nodrite, senza musco, nè nodi, spiantate di fresco, con il suo pane di terra facendone la piantata in giornate tepide ed umide, nel mese di Febbrajo se il fondo è sassoso, e leggiero, e in Marzo se è umido. Il terreno dee esser divelto al principio dell'Inverno alla profondità di tre piedi e mezzo, e nel porre le barbatelle si mette in fondo alle fosse quat-

tio dita almeno di buona terra governata, osservando nel riempirle della terra cavata, di gettare di sotto quella ch'era alla superficie, e di sopra quella ch'era al fondo, e quanto più larghe saranno le fosse, tanto più presto cresceranno. I boschi formati con barbatelle o piante giovini, come sopra si è detto; richiedono in vero una maggiore spesa per la piantagione, ma crescono con assai più sollecitudine, e più presto se ne ritrae il frutto; dovecchè quelli seminati colle ghiande sono infinitamente più tardivi a crescere, ma la spesa è minore, le piante vengono più vigorose, ed il legname è di maggior durata. Le medesime regole si praticano nel piantar ragnaje, paretai, e boschi di piacere. Se il bosco dee esser da taglio, e non da lasciar crescere per il suo frutto, o per gran legname, si scapezzano le barbatelle, si slargano all'intorno le barbe orizzontali, e si pongono le piante ad una conveniente distanza, con lasciarle escire fuori della terra quattro o cinque dita, perchè si dilatino in legname, ma non bisogna però metterle troppo a fondo. Trattandosi di boschi d'alberi che si vogliono lasciar crescere a fusto alto, in quanto agli scassi si faranno come sopra, per le piante poi, queste debbono essere alte sei piedi, e grosse in fondo come il braccio, nè si scapezzano punto, acciocchè il fusto venga alto, e si sotterrano ad un piede solo di profondità, con legarle ad un palo fitto in terra per sostenerle affinè che vengano diritte. Le barbe si lasciano di tutta la sua lunghezza, coprendole di terra, la quale si pigia dolcemente con le mani.

Dei

Dei lavori che si devono fare ai Boschi nuovamente piantati.

Due volte l'anno si lavora il terreno de' boschi nuovamente piantati, la prima in Aprile per un tempo umido, la seconda in Settembre, tanto per estirpare le mal'erbe, ravvivare la terra, e far crescere più presto il bosco. Continuando questa diligenza per cinque o sei anni, in dieci anni un bosco può rendere un taglio abbondante, dopo il quale va rilavorato; ma prima di giugnere al taglio, allorchè è di sei anni, sarà utile il rimondare i pedali delle piante della superfluità de' rami che nudriscono, poichè il sugo vegetante trovandosi diviso in tante parti, è per così dire sospeso, nè opera con forza in nessuno di tanti rami, cosicchè tolta l'abbondanza di essi che si trova al pedale, prenderà il sugo nuova forza, e tutto l'alimento si porterà al tronco, il quale getterà più di prima, e più grossi, e di più bella messa saranno i getti; dopo la quale operazione si lascerà crescere il bosco a suo piacimento fino al tempo del taglio senza farvi cosa veruna. Rispetto poi alle piante da lasciarsi crescere, prima che abbiano tre anni si diradano, lasciandole un solo fusto ad ogni pedale, con diramarle diligentemente per timore che non si distendano in frasche, e alla fine di cinque anni nel mese di Febbrajo, o Marzo nuovamente si rimondano. Il potare gli alberi de' boschi stimato da alcuni inutile, è infinitamente giovevole mentre così si ravvivano, e quasi s' ingiovaniscono quelle piante che gettano rami, i quali succhiando la parte essenziale dell' albero so-

sono motivo che cresca stentatamente gobbo, e mal messo, ed infermiccio. Conviene però avvertire che gli alberi di legno tenero, ed il faggio massimamente, non sono atti a ricevere una tale operazione.

I boschi di qualche estensione è bene dividerli in certe porzioni, perchè ogn' anno una ve ne sia in taglio, ch'è quello che si dice mettere in taglio, o vendita regolata: il buon' uso è di non tagliare il bosco prima che abbia dieci anni. Quando si vuol fare un bosco da non tagliarsi ogni dieci anni, si lascia crescere per trenta, o almeno ventisette anni, e per sapere se torni conto il lasciarlo così crescere, o tagliarlo ogni dieci anni va esaminata, e conosciuta la natura del terreno, considerata la quantità che si ha tanto degli uni che degli altri, l'età, la natura del legname, le piazze vuote, e i luoghi dove gli alberi non vengono bene, conoscendosi un bosco se è buono dagli alberi di bella messa, folti, vigorosi, senza che vi nascono spighi salvatichi, tignamiche, timbre, e calcatreppi, i quali indicano sicuramente un terreno magro.

Operazioni ed avvertenze necessarie per la conservazione de' Boschi.

E' un' attenzione importante per il mantenimento de' boschi il visitargli di tanto in tanto, e ravvivare le piante, tagliando, e mozzando fino alla barba le caspe, alberi, o tronchi di cattiva messa, quelli che sono storti, o danneggiati dalle bestie nel pascolare, o scapezzati male a proposito, affinchè ributtino dalla caspa, e se mancano totalmente, ripiantarne ne'

luoghi vuoti; come pure l'impedire che le bestie vadano a pascolarvi dopo tagliati, fino a che le piante non hanno cinque anni, perchè prima di quest'età non sono le loro sortite giunte ad un altezza da difendersi dalle bestie, e massime dalle capre, dal bestiame grosso, e se mai qualche rampollo venisse mozzato da qualche bestia, siccome la bava che vi lasciano sopra corrompe il ramo, e danneggia tutto l'albero; così va tagliato questo rampollo rasente il corpo dell'albero. Quando poi sono in grado che vi possono pascer l'erba; o la ghianda senza far danno, vi si lascia andare quella quantità proporzionata al pascolo; mai però vi si mandano dalla metà di Maggio fino alla metà di Giugno, perchè rovinerebbero il bosco mangiando i nuovi getti. Siccome la maggior parte de' danni si fa da quelli che hanno i terreni vicini, da' pigionali della campagna, de' castelli, e da' contadini istessi, i quali hanno facoltà di servirsi del legname da lavoro, e da bruciare, e di farvi pascolar le bestie; così bisogna invigilare per tenerli in dovere, nè lasciar portar via ghiande di quercia o di faggio, nè castagne, nè soffrire che vi si taglino legne, nè che vi si faccia carbone, o calcina, se non ne' luoghi distanti al legname chiamati piazze, nè che si dia fuoco agli sterpi, nè che si dirami, sbucci, o scorzi alcun albero finch' è in piedi.

Quando si deve fare il taglio ne' Boschi.

Prima di tagliare un bosco va esaminato qual' esito pronto si può avere delle legna, e se è meglio venderle all'ingrosso, o a minuto, se

far

far carbone, o brace, o se vendere i boschi ritti, massime per chi non è del mestiere: determinare la qualità, e quantità degli alberi che si vogliono lasciar crescere senza tagliare per uso d'utensili, carri, ed altro, scegliendo quelli di più bel filo, e che vengono meglio. Il tempo più proprio per il taglio è dall'Autunno fino alla fine dell'Inverno, nè mai quando muovono, come nel mese di Aprile, e si debbono tagliare con l'asce, o scure, senza schiantarli, a fior di terra per quelli di dieci anni, e più basso che si può per quelli di fusto alto, e andantemente tutto il bosco, tanto buono, che cattivo, perchè ritorni d'una medesima messa, non toccando le porrine vecchie, anzi lasciando le nuove che si vogliono far crescere; come pure gli alberi di confine, i quali dividono o i tagli, o i terreni di diversi padronati, e che sogliono esser contrassegnati nel pedale. Nel tempo istesso si procura che vi sieno degli operaj, i quali stipino il bosco, e trasportino il legname fuori del tagliato, per timore che indugiando le carreggiature non guastino le nuove sortite.

Per i primi due o tre anni dopo tagliato un bosco si può lavorare il terreno, e seminarvi il grano, come praticano molti, osservando però di non offendere le caspe, poichè essendo quella terra per dir così riposata, e ingrassata dalle foglie degli alberi che cadute vi putrefanno, se ne otterrà abbondanti prodotti, e ne goderanno le stesse piante del bosco, mentre smovendole co' lavori attorno al pedale la terra, più vegete saranno le nuove sortite.

Il secondo anno dopo il taglio si diradano, e rimondano i getti che ciascuna caspa avrà butta

tati; e il quinto o sesto anno si esamina se le caspe ne sono troppo piene, per levare i rami superflui, e tutto quello che sarebbe d'ostacolo al loro accrescimento: ma non vi si debbono impiegare che persone sicure, acciocchè non guastino o per ignoranza, o per malizia i rami che meritano di essere conservati.

Non dee il proprietario lasciar venire il taglio troppo vecchio, perchè le caspe non si riducano in grado di non ributtare, come accaderebbe se si lasciassero passare trent' anni senza tagliarle. Nulla v'è di più pregiudiziale a' boschi, quanto il non tagliare i rami allorchè sono d'una certa grossezza, tutti i getti delle caspe non possono più buttare, subitochè la scorza ha per l'età acquistata una certa fittezza, e bisogna che la caspa perisca. In fatti non sempre dalla grossezza del fusto dipendono i getti che debbono ributtare sopra il ramo, ma piuttosto dalla sua età, la quale rende la scorza più o meno penetrabile a' getti ch' essa contiene. Quando le caspe s'alzano più d'un piede e mezzo da terra, si ribassano, facendole tagliare al pari del terreno; allora veramente buttano meno getti, ma sono più forti e più nudriti, il che rende infinitamente più bello il bosco. Senza queste attenzioni le caspe di un bosco tagliato più volte buttano tanti getti, che non potendoli nudrire tutti in un tratto, restano piccoli, e il bosco non giunge mai ad una ragionevole grossezza.

Il traffico de' boschi è uno de' più importanti che si possano fare alla campagna, ma richiede delle cognizioni particolari, poichè nella compra d'un bosco, oltre il sapere la sua vera estensione, se è folto, se le piante sono grosse,

 gran-

grandi, nè troppo vecchie, conviene vedere a che cosa è buono il legname, e secondo la sua qualità conoscere se l'esito sarà vantaggioso; così il legname d'alberi grandi, situati in buoni terreni, e poco soleggiati, è tenero, e più adattato per lavori da legnajuoli, che per le fabbriche; dovecchè quello d'alberi cresciuti tra' sassi, e in un terreno sabbionoso, esposto al mezzodì, è duro, e buono per lavori grossi, ed il maggiore o minor vantaggio dipende dalla vicinanza delle città, dalle spese di compra, di atterrarlo, e conciarlo, di condutura, e gabelle, che vanno tutte ben computate. Va finalmente considerata l'età del bosco, la quale si conosce contando le messe che ciascun anno gettano gli alberi; oppure, siccome il sugo nutritivo d'ogn' anno forma attorno il midollo dell'albero un cerchio, così basta contare il numero de' cerchi del centro fino alla scorza per sapere quanti anni abbia un albero.

I boschi di dieci anni servono a far carbone, brace, pezzi da cataste per bruciare, fastelli, e fascine: quelli lasciati crescere alti, servono per travi, e travicelli per le fabbriche, per colonne, e colonnelli (se sono quercie) per le viti, per far carri, per lavori da legnajuoli, e cose simili. Il miglior legname da scaldarsi, o da bruciare è quello di cerro, di carpine, per il calore, e carbone che fanno, ma è nocivo al capo: quello di quercia è soggetto a schizzare nel fuoco quando è giovane, e ad annerire quand'è vecchio; la quercia però tagliata verde fa buon fuoco: il più cattivo per la sua poca forza è il legno bianco, il quale si adopera ne' piccoli cammini per iscaldarsi ad un fuoco gentile: quello che si trasporta per acqua,

qua, e sopra fodeti brucia presto, ed ha meno calore.

Ciocchè decide della bontà del legname da lavori, e fabbriche, è l'esposizione al Sole secondo la natura degli alberi; così sono migliori quelli che crescono dalla parte d'Oriente, o di Settentrione, perchè il freddo li fa meglio nudrire: in fatti sono più grossi, più diritti, ed hanno poco albume, mentre la forza del legno dipende dalla fibra fissa, e quelli che hanno i pori più grandi, e in maggior numero, sono più deboli. La quercia è la migliore, e la più forte, quando alla qualità del lavoro non pregiudichi l'esser pesante; il castagno è molto in uso, purchè non sia esposto all' umido; l'abeto è buono per travicelli, e travi, ma non bisogna che la calcina lo tocchi; il noce è buono per legnajuoli, e per lavori più delicati. Conferisce ancora alla loro maggiore fortezza il tagliarli in Ottobre, Novembre, Dicembre e Gennajo, quando è vento di tramontana, perchè allora il sugo vegetante è meno in azione, e il freddo riserra i pori dell' albero; ma debbonsi fare nel tempo istesso conciare, e mettere al coperto dalle pioggie, lasciando tra un pezzo e l'altro uno spazio sufficiente, perchè si secchino a poco a poco.

Finalmente allorchè il terreno non può più essere a bosco, tagliate le piante grandi e piccole, si levano le caspe, sradicandole a colpi di scure, e ridotto il terreno uguale si abbruciano i rovi, spini, ed erbe, con farvi poi due buoni lavori, e seminarvi per i primi tre anni fave, vecce, o vena, e quindi il grano.

BOSSO. Arboscello che cresce qualche volta molto grande: si usa ne' giardini, e con-

torni de' parterri, facendogli prendere con la tosatura, i compartimenti, e le forme che si vuole. Il fiore è verde, e il frutto rosso; il legno è giallo, assai duro, senza midolla, e molto stimato per far lavori minuti. Viene in tutti i terreni, e ad ogni esposizione, ma l' ombra gli è più favorevole. Si moltiplica da se con getti che buttano le barbe, o con piante sbarbate, o con rami di piante vecchie, i quali si tagliano in fondo, e si pongono per parte in de' solchi di terra lavorata, e all' ombra, innaffiandoli subito: viene ancora dal seme che si pone nel mese d' Ottobre in terreno lavorato, e quando è bastantemente cresciuto si trapianta.

Per fare un parterre, bisogna tracciare il disegno, affondare un piede e mezzo il terreno del parterre e porlo a livello, poi far de' buchi fondi circa un mezzo piede con un piuolo, sotterrandovi nel cavarlo le barbe del bossolo, delle quali si saranno puntate un poco le minute barboline fino al fusto, e piegando secondo il disegno, se gli farà prendere la forma che dee avere: il secondo anno dopo piantato si tosa, e poi ogni anno al mese di Maggio.

Il legno del Bosso è pregno di un zolfo narcotico; onde l' olio, che se ne distilla, sollieva ogni dolore, ed in ispecialità l' Odontalgia, e l' Epilessia. Per la sua forza narcotica si commendano gli stuzzicadenti fatti di questo legno.

BOTTE. Vaso di legname nel quale comunemente si conserva il vino, o simili liquori, di figura cilindrica, alquanto più corpacciuto nel mezzo che nelle testate. Il miglior legname per farle è il castagno, di vena diritta, sen-

za

ta nodi, nè albume: e le doghe debbono esser larghe cinque dita perchè vengano tonde bene, e grosse a proporzione della tenuta della botte, e un poco più grosse nell' estremità che in mezzo; lo stesso dee esser de' pezzi de' fondi, che vanno ben collegati: i cerchi ancora sono di castagno. Nel comprare le botti è d' uopo informarsi della loro tenuta.

Sono queste un oggetto di gran conseguenza per la conservazione del vino: secondo che sono più o meno grosse, bene o mal cerchiate, si fa più o meno evaporazione; così quando le botti sono ben serrate da' cerchi, e che il legname sia grosso, non svaporerà più dopo imbottato, purchè si osservi di riempirle ogni settimana, mentre una botte la quale si riempia una volta il mese, consuma nel decorso d' un anno più vino che non fanno quattro botti ripiene due volte la settimana. Se si userà quest' attenzione, e che il legname sia bene scelto, e le cantine fresche, è certo che il vino non perde quasi nulla; ma se il legname della botte è poco grosso, come si usa comunemente; è impossibile che il vino così tenuto non perda con la traspirazione, e non patisca molto ne' caldi, e ne' freddi. Si stimano le botti grandi, perchè l' unione di molto vino insieme lo tende più gagliardo. Le botti di rovere sono le più forti: quelle di castagno salvatico non sono di tanta durata, ma però più leggiere per maneggiarsi, e più facili a toglierli il mal odore, o la muffa che a quelle di rovere.

Maniere di levare alle botti il mal'odore.

Con lo star vuote le botti prendono il secco, e lo partecipano al vino; in tal caso si faccia bollire dell' aceto con foglie di salcio, radiche di finocchio, ramerino, e altr' erbe odorifere, e bollenti si pongbino nella botte patita, rivoltandola per ogni parte, acciocchè ne resti per tutto bagnata; questa roba però si dee levare prima che si raffreddi affatto. Che se un tal difetto proviene da vino guasto lasciato in fondo della botte, e quivi riseccato, cosa che succede quando in vece di vino buono, o aceto, vi si lascia del mezzo vino, o vino stretto, allora la botte non è curabile, come pure la muffa proveniente dall' istesse cause, se non ostante si volesse fare qualche giovamento ad una tal botte, si levi la doga del cocchiume, si riempia d'uva ammaccata, e vi si lasci bollire secondo il solito, poi si cavi il vino, e si riponga una nuova doga in luogo di quella che s'è levata.

Un oggetto che merita attenzione è quello di procurare che le botti non acquistino cosa alcuna di cattivo, come facilmente accade; o per essersi stato del vino difettoso, o perchè quel poco di vino, che vi si lascia nel vuotarle, dopo inforzato non siasi cavato, ma col tenello troppo tempo v' abbia fatta la fondata, o per qualunque altra simil causa, mentre tutte quelle cattive qualità che acquistate avessero le botti, le comunicherebbero sicuramente al vino che vi si ponesse. Perchè nello star vuote non prendano di secco, conviene nel cavare il vino lasciarvene una certa quantità proporzionata alla

la grandezza della botte: come per esempio, se la botte contiene circa venti barili, che sono dumila ottocento libbre d'umido, sarà sufficiente il lasciarvene due in tre fiaschi, o siano quattordici in venti libbre, e così ragguagliatamente secondo la loro tenuta; e questo informato che sia si leva prima che vi faccia la fondata: quindi sfondata la botte, o per meglio dire levato quel legno ch'è in uno de' fondi di essa, si pone per qualche tempo al Sole. Prima di mettervi nuovamente il vino, si fa bollire sul fuoco del vino, o dell'acqua, usandosi tanto l'uno che l'altra, e così bollente si rigetta dentro, girando, e rivoltando la botte per ogni verso, e questo si ripete per tre volte almeno, con osservare di levare ciascuna volta della botte il vino, o acqua che vi sarà posta, prima che si agghiacci.

BRACE, Nome da' Toscani attribuito ad una spezie di carbone, ma molto diversa dal carbone, e dalla carbonina, perchè essendo fatta di legna minute, e di ramoscelli mozzati dalle piante de' boschi, è assai minuta, facile ad accendersi, e fa un fuoco assai più leggiero, e meno offensivo, e però usata solo nelle braciere, e scaldini. Facile e breve è la sua preparazione. Si fa un piccol monticello di rami sul terreno, e datoli fuoco, acceso che sia, si va sempre aggiugnendo altre legna; donde ne sorge una gran fiamma, finchè tutti i rami siano abbruciati: allora si smorza il fuoco con gettarvi sopra dell'acqua, nel tempo stesso che altri la rivoltano, la sfargano, e la dividono, continuando a rivoltarla, e bagnarla finchè non vi apparisca più fuoco.

V'è anche il bracione, simile alla brace così

così detto per esser più grosso, e fatto di rami un poco più grandi.

BRACCIUOLI. Sono quelli fossetti, che non sono retti, i quali ricevendo l'acqua, la comunicano poi alli fossi, sono propriamente quelli, che si conducono a guisa di braccio; la profondità di questi suol essere di un palmo e mezzo, ovvero due, o tre, o quattro più o meno a proporzione del ricevimento maggiore, o minore delle acque, e secondo la giacitura del terreno.

BRANCA ORSINA. *Vedi ACANTO*.

BRILLATOJO. Strumento di legno col quale si monda il riso, il miglio, ecc.

BRIONIA, detta anche Vite bianca, e Zucca salvatica. Pianta che fa pampano e radice grossissima, e si distingue in grande, e piccola; l'una e l'altra cresce ne' boschi, e luoghi umidi; butta molti gambi sottili, i quali serpeggiano per terra, e si arrampicano sopra gli altri alberi. Questa pianta è vulneraria, rinfrescante, e astringente: si usa esteriormente per arrestare l'emorragie; la decozione in gargarismo giova alle affezioni delle glandule, e dell' ugola: è buona al polmone, allo spurgo di sangue, alla dissenteria, e alle piaghe.

BROCCI. Spezie di fila o ligamenti che vengono ad alcune piante, co' quali si attaccano agli alberi, o altro loro vicino, come l'edera ecc. Quelli che gettano le viti si chiamano viticci.

BROCCOLO. Pipita, o Tallo del cavolo, rapa, e simili erbe, quando incominciano a dar segno di fiorire.

BROGIOTTO. Spezie di fico nero di grossa buccia, che matura in Settembre. *Vedi FICO*.

BROLO. Si dovrà il Brolo ridurre piano; cioè, che non sia a luoghi alto, a luoghi basso, ma a livello perfetto, perchè nell'Estate, quando cadono le pioggie, resti ugualmente bagnato. Si deve attorniarlo di muro, per difenderlo da' ladri, e acciò che le frutta siano sicure: che se non si potesse di muro, si circondi almeno di una folta siepe, formata di spini, frammischiati con conastrello, o sanguina, acciò tantò più venga folta di foglie, e si formerà nel modo seguente. Nel mese di Novembre si faccia cavar il fosso per tutto il circondario del brolo, poi alla nuova stagione si pianteranno gli spini, ed altro, come ho detto. Il secondo anno si pieghi con buona disposizione: il terzo e il quarto si continui allo stesso modo, e si continui sino a tanto, che sia all'altezza di tre piedi: dovendo essa servire piuttosto di ornamento, che per difesa; essendo che, per guardarla dai ladri, i muri stessi non bastano. Fatto questo si dovranno disporre le file de' fruttari a piacere del Padrone, e queste si faranno lontane l'una dall'altra almeno cinque pertiche: così pure li fruttari si pianteranno in distanza medesimamente in quattro cinque pertiche. Cresciuti, che siano, non compariranno così rari, come rassembrano, quando si piantano. Delle spezie poi de' fruttari, e altri erbaggi, o radiche che si dovranno porre, può vedersi alla voce ORTO, ove abbiamo parlato diffusamente.

BRUCI. Siccome le loro uova sono per lo più in quelle foglie secche, accartocciate che restano attaccate su gli alberi, anderebbero fatte cadere, e bruciate, perchè al Sole di Marzo na-

pascono. Per difendere gli alberi dal danno che gli fanno i bruci v'è chi insegna di prendere della ginestra tagliata minuta, e tenuta per una notte in infusione nell' acqua, volendovene una bracciata in una tinnozza, e il giorno dopo aspergere con una scopa gli alberi, o altre piante ove si vedono i bruci, cosa che si ripete più volte. Alcuni dicono che le ceneri di sermenti messe a molle tre giorni nell' acqua, e con questa spruzzarè l'erbe, e piante, oppure il profumarle con pece, e zolfo vivo, siano un rimedio contro questi animali. Si pretende ancora che tenendo i semi delle piante a molle in una rannata fatta di cenere di fico, e quindi seminati, non vi allignino i bruci, e se ve ne sono, periscano. V'è finalmente chi fa bollire sul fuoco una mescolanza di parti uguali di orina, e di morchia d'olio, la lasciano raffreddare, e ne spruzzano l'erbe, e le piante.

BRUSCARE. Questa voce null' altro significa, che la potagione che si suole fare annualmente agli Alberi, ed alle Viti. Dopo la vendemmia si può dar principio al bruscare le Viti, quelle però, che saranno le più vecchie, ma ne' mesi di Novembre, Dicembre, Gennaro, e Febbraro si deve bruscar meno che si può, a motivo, che se la stagione dell' Inverno va rigorosa di molto, le Viti bruscate a quel tempo patirebbero non poco. Meglio dunque sarà riservar la bruscadura alla nuova stagione. Vedi alla voce VITE, ove si è parlato diffusamente.

BRUSCOLO, così viene chiamato a cagione del suo acido sapore, e si semina in Luna vecchia di Marzo, o in terra mediocre, ed in sito che sia piuttosto soleggiato, di quello che ombreggiante. Si deve seminarlo raro, e si tra-

pianta in bella fila a tempo debito; se si vuole mangiare, si taglia minuto, facendolo cuocere in molta acqua, la quale spremuta, si fa insalata, ed è di gustosissimo sapore.

BUCCIA. E' la parte superfiziale delle piante, e degli alberi, che serve loro quasi per pelle: buccia si dice anche alla parte esteriore delle frutta.

BUE. Animale da giogo d' una grande utilità sia per la coltura delle terre, sia per il nutrimento degli uomini: si chiama vitello fino a due anni, ch' è il tempo in cui si castra, e dopo si dice bue, il quale considerato per l'aratro, si ricerca con le corna di mezzana grandezza, forti, lucenti, la fronte larga, gli occhi grossi, neri, e vivi, che sono i segni del suo coraggio, e della sua buona costituzione, i denti bianchi, lunghi, ed eguali, il collo grosso, e carnoso, come pure le spalle, e il petto; la giogaja pendente fino sopra i ginocchi, le costole estese, il ventre grosso, e cascante, le coscie lunghe, la groppa larga, e rotonda, il dorso diritto, e pieno, la coda lunga, le gambe grosse, e piedi forti, l' unghia corta, e larga; nè troppo grasso, nè troppo magro, obbediente allo stimolo, di pelo lucido, folto, e unito. Quelli di pelo rosso sono stimati i migliori, perchè essendo molto biliosi, hanno sempre del fuoco, cosa che per il lavoro non è male in questa bestia di sua natura lenta all'estremo: quelli di pelo nero riescono buoni, purchè abbiano qualche bianchezza ne' piedi, o nella testa, altrimenti riescono sporchi e infingardi nel lavoro a motivo della gran malinconia, che gli domina. Non è da rigettarsi il pelo bajo, ma riesce più lento al lavoro stante

la

la flemma che gli tempera un poco la bile; quindi ne viene il bianco, il quale però non è molto buono per ingrassare, e poca differenza passa fra questo e il bigio: il pezzato poi è sempre duro, e pigro, ma si dee scegliere per ingrassarlo, mentre si riempie presto di carne. Vive per ordinario quest'animale quattordici anni, e rende un buon servizio da' tre fino a dieci: la sua età si conosce a' denti, poichè di dieci mesi spuntano quelli del lato davanti, e di sedici quelli da parte; ne buttano subito degli altri; ma di tre anni sono tutti eguali e bianchi, da tre anni in là si giudica l'età dal numero de' giri che hanno sulle corna, mentre ogni anno se ne forma uno. Quelli che si prendono da' luoghi circonvicini sono di miglior servigio, e meno sottoposti alle malattie di quelli, che si prendono da paesi lontani. Debbonsi rilevare i buoi giovani ne' prati, e avvezzarli subito che hanno due anni, e non più tardi, a portare il giogo, a lasciarsi toccare, a farli andare accoppiati con un altro bue, a presentare la loro testa al giogo, e a tale effetto si accarezzano, e se gli dà un poco di sale nel vino: se gli legano spesso le corna, affine d'accoppiarli con un bue ammaestrato, che gli ritiene quando danno indietro; oppure avanti di metterli a tirare, per assuefarli, se ne accoppiano due giovani, e si menano così a pascere, e allora bisogna vedere se sono di ugual forza, e della medesima statura, imperocchè senza questa osservazione spesso accade che il più forte fa tutta la fatica, e presto s'indebolisce, dove il più debole non fa fatica alcuna, lo stesso si pratica con le vacche che si vogliono mettere all'aratro. Riguardo a' difetti vanno corretti piuttosto con

con le buone, che a forza di castigo. In principio si faccino lavorare le terre leggieri, e poche ore per non ributtarli.

Si nutriscono nell' inverno con paglia, fieno, e pastura, come cedrangola, foglie d' olmo, di quercia, di pioppo, gusci di piselli, e di fave, e come abbiamo detto alla parola *BESTIAME*, con rape, e navoni, potendoli dare il cibo in abbondanza, poichè quest' animale non ne prende più del suo bisogno; ma ne' tempi delle loro fatiche, prima di attaccarli al giogo si fanno per un' ora mangiare del buon fieno, e sarà buona cosa il darli ancora una misura di semola asciutta, o due buone manate di vena. Perchè stiano sani si può mescolare nel loro cibo un poca di morchia d' olio, assuefacendoli a poco a poco; e per la debolezza un beverone di piselli infranti, e cotti, ogni mese riesce loro giovevole.

Durante la fredda stagione si fanno lavorare con l' aratro nell' ore del mezzodì, nella Primavera e Autunno dopo le ott' ore della mattina fino alle sette della sera; cioè quattr' ore prima del mezzogiorno fino a sett' ore dopo; nell' Estate dallo spuntar del giorno fino alle nov' ore della mattina, e dopo il mezzogiorno passato il gran caldo fino a sera; ma la meglio è d' averne due paja, che uno lavori fino alle ore undici della mattina, e altro da dopo il mezzogiorno fino alla sera, o almeno dee scansarsi per quanto si può di condurli al lavoro ne' gran caldi, ne' gran freddi, e per le pioggie: osservando nell' arare di congiungerli stretti, perchè lavorino col capo alto, che così non se gli infrange il collo.

Oltre i molti servigj che rendono i buoi con i la-

i lavori, e con l'aratro, è da considerarsi quello che se ne ricava vendendoli a' macellaj dopo ingrassati nell'Autunno, in cui l'esito è maggiore. A tale effetto giunti all'età di dieci anni si mandano alla pastura dalla fine di Maggio fino a tutto Settembre, e in questo tempo si fanno bere tre o quattro volte il giorno, e una volta la settimana se gli mette nell'acqua a ciascheduna un pugno di sale; così mangeranno con appetito, e diverranno grassi da poterne far buon esito. Essendo in grado di far traffico di Buoi, e Vacche, conviene comprarle magre alla fine di Maggio, per ingrassarle in buone pasture, ma è necessario però l'intendersene.

La carne di bue nodrisce molto, ed è l'alimento più forte, tenendo il corpo sano, e vigoroso: la migliore è quella di bue tenero, e ben pasciuto. Il fiele di bue guarisce da' vermi i ragazzi ungendoli il bellico, e la midolla giova a' tumori duri, e linfatici. *Vedi BESTIAME*, ove si sono descritte le diverse malattie con i loro rimedj.

BUFALO. Animale che rassomiglia assai al bue, se non che è più largo di schiena, e più salvatico. La sua pelle è durissima, di color castagno che pende al nero, e col pelo più lungo di quello del bue molto più rado: la testa è più quadra di quella del bue: le corna sono larghe, nere, e volte all'ingiù, in guisa che non possono offendere: il collo è grosso, e corto, come sono similmente grosse le coscie. Si fa di questo animale l'istesso uso che del bue, ma con assai più profitto, per la sua maggior forza, e sollecitudine, talmentechè ponendo al giogo un bue accompagnato con un bufalo, ne seguirebbe che questi in pochi giorni rifinirebbe

il-

il primo, ch' è assai più lento, e più debole. Si guida il bufalo per il naso col mezzo di un anello di ferro, con quale se li trafora quando è giovine il tenerume, che gli divide le narici, al qual anello si lega quella fune, che al bue si raccomanda alle corna. Il bufalo ama i luoghi paludosi, e le acque stagnanti; nelle quali s'immerge, e si rivolta con sommo piacere, trattenendovisi anche dell'ore, e in mancanza di queste va a cercare de' fiumi, o del mare, ove si getta in qualunque fondo, nuotando, e galleggiando con somma facilità. E' un animale di lunga vita, e se ne trovano bene spesso di quelli che lavorano più di ventiquattro anni, ma quando si ammala, muore con facilità, non essendosi trovati medicamenti adattati a guarirlo. Il suo mantenimento è di poco dispendio, essendo abbocato, e mangiando senza difficoltà, quand'è alla stalla, anche il più duro alimento, e quello che non vogliono le altre bestie.

Il Bufalo è di così difficile domatura, che anche ne' paesi dove se ne tengono razze, come nella Campagna di Roma, nelle parti più paludose della Terra di Lavoro, ed in Puglia, di rado si vede aggiogato al carro, ed all'aratro quasi mai. Si fa molt' uso del latte di Bufala per varie maniere di formaggi conosciuti sotto il nome di *Provole*, *Mozzarelle* ecc., che sono di sapore addolcinato, e di una facile digestione. La carne del giovane Bufalo è mangiabile; del vecchio è coriacea, e nera. Delle pelli, e delle corna si fa un utile commercio; e codeste ultime servono a falsificare la tartarica con facilissima preparazione.

BUGIARDO. Aggiunto che si dà ad un pero,

ro, e alle frutta che produce perchè sembrano alla scorza acerbe, benchè sono mature. Questa qualità di però ama le terre sottili, leggiere, e poco sostanziose per l' umidità naturale, che hanno le sue frutta. *Vedi PERO*.

BUGLOSSA, detta ancora *Lingua bovina*, Pianta che viene negli orti, e terre buone, la quale ha le foglie ruvide come la lingua del bue, lunghe, strette, appuntate, e d' un verde sucido. Il fiore è monopetalo, fatto in forma d' imbuto, e frastagliato; il calice è fesso fin alla base, e ne sorte un pestellino attaccato come un chiodo nella parte inferiore del fiore, circondato da quattro embrioni i quali divengono in seguito altrettante semence rassomiglianti alla testa della vipera. Queste semence si maturano nel calice stesso del fiore il quale si stende a misura ch' esse s' ingrossano.

La buglossa umetta, rinfresca, e solleva molto i malinconici, facendo siropo del sugo delle sue foglie è propria per dissipare le flussioni di petto, e la tosse ostinata; se ne fa bere il sugo da tre oncie fin alle sei. Le radici, e le foglie s' impiegano nei brodi rinfrescanti; e questa pianta non rinfresca, che nello ristabilire il moto del sangue il qual stagna, e riscalda le parti nelle quali circola con pena. De' fiori della buglossa se ne serve alla maniera del tè, se ne fa conserva, ed il suo fiore è uno de' tre cardinali.

BUGNO. Cassetta dove lavorano le api, e forse quella tonda a guisa di bigonciuolo. *Vedi ALVEARIO*.

BULBO. E' la barba, o radice d' alcune piante, la quale diciamo comunemente Cipolla, per la simiglianza, ch' ella ha con essa,

BUL-

BULIMACA. Spezie di erba che nasce da una cipolla fetida, che molto sfrutta, e danneggia i seminati.

BUONA-DAMA. Questa pianta chiamasi anche *atrepice*, ma dessa n' è un poco differente. Cresce in altezza di sei piedi: getta delle foglie larghe le quali rassomigliano a quelle della bietola, e sono d' un gusto insipido. I fiori, che produce sono piccioli con molti stammi di color giallo. Nasce essa dal seme che si semina nella Primavera. Le sue foglie sono buone per le zuppe, e per li ripieni. Questa pianta può esser posta in ogni sorte di terra, e la sua coltura non ha niente di particolare.

BURANESE. E' una sorte di vitigno, la di cui uva è bianca, ma molto dolce.

BURE'. E' una spezie di pera di polpa assai tenera. *Vedi PERO*.

BURIANO. Spezie di vino, fatto d' uva bianca molto dolce.

BURRA, è una parte dell' aratro, ed è precisamente quella, che si congiunge al giogo, per mezzo di cui vien tirato l' aratro.

BURRO. Altro non è che la parte crassa oleaginosa della panna levata di sopra il latte, o del latte istesso senza aver cavata la panna, che a forza di sbattersi nella zangola si è condensata. Dieci libbre di latte vi vogliono per farne tre di burro, e il latte di vacca munto di fresco, e il più grasso, fa il miglior burro, richiedendosi nel manipolarlo molta pulizia; le vacche pasciute dove il fieno sia corto, somministrano più burro quantunque facciano meno latte di quelle pasciute dove il fieno è alto. Munto la sera il latte, e posto in un vaso piuttosto largo di bocca, mediante la quiete, e u-

midità della notte, galleggia la grassezza del latte, o vogliamo dir la panna, la quale presa con un cucchiajo si pone nella zangola, ch' è una specie di bariletto formato di doghe di tre piedi d' altezza, più stretto nell' alto che nel basso, con un coperchio di legno forato nel mezzo, per dove passa un bastone, in fondo del quale è confitta una rotella forata in molti luoghi, che serve per agitare, e batter la panna per separarla dal siero, e ridurla in consistenza di burro. Siccome qualche volta indugia ad unirsi, e richiede pazienza in chi lo batte, basta mettervi del latte di vacca munto di fresco, perchè s' appigli prontamente; che se stenta a motivo del gran freddo, bisogna batterlo vicino al fuoco, e se per il troppo gran caldo, conviene ogni tanto immergere il bastone con la rotella in un vaso d' acqua fresca. Può cavarsi il burro anche dal latte di pecora, e di capra. Il migliore, e più stimato è quello che è naturalmente giallo, e non artefatto; il bianco non ha il gusto tanto piacevole; e quello fatto di Maggio, e di Settembre è da preferirsi a tutti gli altri: allora è tempo di farne la provvista, e fonderlo, o salarlo per serbare. *Vedi CASCINA.*

Maniera di fondere il burro.

Mettete in una caldaja, per esempio trenta libbre di burro, nella quantità ponete quattro garofani, due foglie d' alloro, due cipolle, e fatelo cuocere ad un lentissimo fuoco per tre ore senza schiumarlo, fin' a che sia assai chiaro; indi cavatelo dal fuoco, e lasciatelo riposare un ora, schiumatelo, e versatelo adagio in vasi in-

ve-

vetriati, che si mettono in cartina coperti di carta, e d'una lavagna, ò embrice; la fondata poi passatela per stamina.

Maniera di fare il burro salato.

Lavatelo primieramente più volte per fargli escire il suo latte, prendetene due libbre per volta, distendetelo alla grossezza d'un dito sopra una tavola con un rullo, spargetevi sopra una ragionevole quantità di sale; quindi, ponetelo in de' vasi invetriati, ben puliti, e pigiatevelo con le mani, e quando i vasi saranno pieni, distendete sopra il burro un suolo di sale disfatto.

Il burro è nutritivo, e pettorale, risolve i tumori, e calma le infiammazioni, ma il troppo frequente uso indebolisce lo stomaco, e riscalda molto, sopratutto se è vecchio, mentre allora è mal sano. Tenuto molto sul fuoco contrae un acrimonia cattiva alla salute: il fresco è più confacente alla sanità, ed è da anteporsi assai al salato.

BUTTARO. Guardiano e custode dei cavalli. Dee esser fedele e attento all'interesse del padrone, d'età non troppo giovine, perchè non può avete esperienza delle diverse occorrenti necessità, nè troppo vecchio, perchè non può resistere alle fatiche; conviene che abbia pratica e accortezza, dovendo qualche volta fare l'ufizio di Vergaro. Quando è in cammino colle cavalle dee andare innanzi, per osservare sevi sono passi pericolosi o cattivi, e senza fermarsi passarli con prestezza per dar coraggio alle cavalle e poledri di far lo stesso. Nel medesimo tempo però che va alla testa si volti spesso in-

 die-

dietro per osservare se da tutte le sue bestie è seguitato. La vera strada di divenire esperto buttaro è di cominciare dall'età d'otto in dieci anni ad andare dietro alle pecore in compagnia d'un buono e diligente pastore, da cui possa esser ammaestrato; cresciuto in età dee guardar da se solo le pecore e le capre, e fare tutto quello richiede l'uffizio di pastore; indi passare alla guardia delle cavalle, e giunto agli anni venti e più, esercitare, se sarà abile, l'arte del buttaro.



CA-

C



ACIO. E' la parte più grassa del latte separata dal siero per mezzo del caglio, facendosi ordinariamente di latte di vacca, come ancora di pecora, e di capra, ed è assai più delicato, e gustoso allorchè dal latte cavato non sia il burro, se non nel caso che fosse troppo untuoso, e grasso, mentre allora per fare un buon cacio conviene sburrarlo prima un poco. Per fare il cacio si principia dall' assodare il latte con il presame. *Vedi PRESAME*, ch' è il fiore dello scardiccione, e spezialmente del carciofo salvatico seccato all' ombra, e conservato asciutto, ponendone circa un mezzo scrupolo per ogni dieci libbre di latte pecorino, e quasi un terzo più per quello di vacca, con aumentarne però la dose nelle stagioni fresche: questi si tiene in infusione in tant' acqua che lo ricuopra, nè v' è precisa determinazione di tempo, mentre alcuni ve lo tengono 24. ore, alcuni 12., altri una sola mezz' ora, ed altri finalmente senza porlo in infusione lo stropicciano, e stritolano con le dita in un poco d' acqua, o di latte caldo nell' atto di doversene servire; indi colata per panno questa infusione, e mescolata con il latte fa tosto separare dalle sierose le particelle caciose, e coagularsi, il che accaderà con più prestezza se vi si aggiugne l'

E 3 atti-

attività del calore del fuoco, riscaldando leggiermente il latte prima di porvi l' acqua del presame, particolarmente nelle giornate fresche, quando munto non fosse in quell' istante, e più non conservasse il natural calore. Postavi l' acqua del presame si mescola un poco dolcemente col latte, mantenendolo saldo finchè venga a rappigliarsi tutto, con osservare però che il troppo calore pregiudicar gli potrebbe; non venendo molto serrato, ma anzi pieno d' occhj. In una più semplice maniera rappigliano il latte i contadini che privi sono del comodo di pajuoli di rame, ed altri strumenti, come nelle cascine, e che per lo scarso numero di bestie, poca quantità di latte si ritrovano. Prendono essi una pentola pulita, e vi legano all' imboccatura una pezza di panno lino fitto, assai lenta, sicchè nel mezzo resti concava, versandovi sopra l' infusione del presame, col presame ancora, e immediatamente vi vuotano a poco a poco il latte, riscaldato a bagno maria se il tempo è fresco, o col solo calor naturale se è caldo. Colato così il latte, pongono la pentola in un catino d' acqua tepida, dove in poco più d' una mezz' ora, secondo la stagione più o meno calda, si rappiglia. Tosto ch' è rappreso, si rompe, e stritola con le mani perchè più facilmente scoli il siero, formandone un pastone, il quale premuto più che sia possibile, si pone dentro le forme, che sono assicine di legno di faggio, e piegate, obbligate a stare in forma di cerchio da una cordicella che le circonda al di fuori, senza coperchio nè fondo, ma solo posate sopra d' un asse, che se si riscalda un poco il pastone, si rimetterà assieme meglio, e più presto. Dopo ancora posta in queste forme la

pasta

pasta del cacio si pigia fortemente non solo con le mani, ma si batte con de' legni piani, e si calca con asse e pietre sopra, acciocchè [illegible] venga tutto il siero, consistendo una delle [illegible] tà del cacio nell' essere dalle parti sierose, [illegible] quose ben ripurgato.

I migliori raveggiuoli sono quelli fatti passato mezzo Agosto, perchè allora il latte è più grasso; si avverta che non dee esser tanto rappreso quanto per fare il cacio, cioè vi vuole minor quantità di saglio affinchè la pasta si mantenga più tenera; questa si rompe per farne scolare il siero, nè è necessario il pigiarla molto, ma serve il distenderla sopra l' ingraticciate di giunchi o di paglia, e ogni giorno si rivoltino diligentemente per non romperli.

Ne' marzolini poi ovali, che per non guastarne la figura calcar non si possono con pesi, pongonsi dentro appostatamente de' fili di paglia, i quali servono come di condotto per lo scolo del siero.

Quanto alla ricotta. *Vedi RICOTTA*.

Terminata di fare la forma del cacio si aspetta cinque o sei ore acciò sia ben raffreddato, e scolato il siero, che si conosce prendendolo in mano, e se la bagna si lasci ancora scolare, ma se non la bagna, allora si sala la parte di sopra, e dopo qualche ora si rivolta e si sala l' altra parte, seguitandolo a tenere dentro le forme sopra la medesima asse per dodici o quindici giorni, premuto da qualche peso sopra, finchè scola dell' umidità, con rivoltarlo tre volte il giorno, e posarlo sempre in luogo asciutto dell' asse acciocchè non prenda mal' odore. La stanza dev' esser fresca, e asciutta, con l' apertura d' una sola finestra, mentre il riscontro di

due, massime in tempo di tramontana, potrebbe far fermentare, e screpolare il cacio. Quando non scola più umido acquoso, si leva dalle forme, e si lascia stagionare nell'istessa stanza, che in breve tempo formando una superficie unita, diviene perfetto. *Vedi CASCINA.*

Per conservare molto tempo le forme di cacio s'imbozzimano con olio, e aceto, o morchia d'olio mescolata con cenere, o farina di castagne, e si pongono in un orcio di terra, il quale per otto giorni si rivolta o ruzzola due volte il giorno; indi si levano, e si posano ritte sopra asse asciutte, rifacendo loro una seconda bozzima allorchè risecata sia la prima.

Delle qualità che deve avere il buon cacio.

Il cacio acciò riesca di ottima qualità, è sia più accreditato, deve essere di semplice latte o di vacca, o di pecora, senza interporvene è nell'uno, o nell'altro di quel di capra, e senza fiorarlo della sua crema, ch'è quanto dire del suo fiore. Conciossiachè il latte spumato, ò sfiorato serve a fare del cacio inferiore, il qual non è altro, che latte quagliato, e spogliato della sua crema, per trarne il butirro.

Il buon cacio dev'esser grasso, pesante, di color gialliccio, di pasta ben serrata, di buccia liscia, senza riscaldature, nè vermi, nè troppo vecchio, nè troppo giovane: è questi un alimento sostanzioso, ma difficile a digerirsi quando se ne mangia troppo, e ch'è giovine, mentre conserva ancora un' umidità, ed una viscosità la quale carica lo stomaco; dovecchè discretamente usato, quando è vecchio, conferisce ed

aju-

ajutá la digestione, poichè la quantità de' sali, che in abbondanza contiene, trovandosi allora non così inumiditi, e conseguentemente più capaci d' agire, riscaldano lo stomaco, e lo puliscono dagli altri cibi.

Il cacio fatto nel mese di Maggio non è così perfetto quanto l' altro per conservarsi, ma si dee mangiar fresco: abbondano allora l' erbe, e sono nella forza maggiore del loro accrescimento, ma non della loro sostanza, e producono nelle bestie un latte alterato, liquido, di non molta sostanza, e poco grasso, e perciò il cacio fatto in detto tempo non riesce il migliore, benchè alcuni non molto informati pretendino diversamente. Lo stesso dicasi di quello fatto col latte d' una bestia che abbia di fresco partorito: lo sconcerto del parto gli altera gli umori, onde conviene aspettare almeno quindici giorni dopo il parto che sieno tornati in calma, acciocchè il latte sia buono.

Se con due terzi di latte di pecora vi si mescolerà un terzo di quello di capra il cacio riuscirà assai migliore.

Ogni paese ha un qualche territorio particolare, ch' è rinomato per l' eccellenza del cacio, che vi si fa. L' Inghilterra, per modo d' esempio, apprezza grandemente il formaggio di *Chester*: l' Hainaut fa molta stima di quel di *Marolles*: la Picardia di quel di *Ghisa*: la Normandia di quei di *Neustiatello*, di *Ponteveseove*, e di *Livarot*: il Delfinato di quel di *Sassenagio*: gli Svizzeri del cacio di *Gruieres*, dove per verità si manipola con una delicatezza, e diligenza straordinaria; e finalmente lo Stato Milanese di quel di *Lodi*, che cammina tra noi sotto nome di cacio Parmigiano, perchè una

Pri-

Principessa di Parma lo diede a conoscere in Francia, dove si tien tuttavia, non men che altrove, in un' altissima riputazione.

CAGLIO. *Vedi PRESAME*.

CALAMENTO. *Vedi* MENTA.

CALCATREPPO. Sorta di erba spinosa che indica terreno magrissimo.

Astringe questa pianta, e promuove l' orina, e il parto. Se ne distilla d'essa, e del Ciano un' acqua oftalmica, la quale tempera la lipsa acre. La conserva de' fiori fatta acidula con lo Spirito di Sale è commendata contro la ritenzione d' orina.

CALCINA. L' uso di essa non solo per le fabbriche, ma ancora per migliorare le terre, dandogliela il luogo di concime, come s'è detto a *CONCIMARE*, mi fa credere che non possa riuscire se non di vantaggio il porre quivi la maniera di cuocerla. A piè d' un monte, collina, o costa si fabbrica con pietre forti una fornace da calcina, la quale è fatta a forma di torre perfettamente tonda, alta circa venti piedi, e quindici di diametro, con in fondo un' apertura, la quale quando è tempo, esattamente si chiude con una pietra dell' istessa grandezza. A livello della sommità della torre si fa un ripiano nel terreno, ove si portano i sassi, e carbone per poterli con facilità gettare nella fornace. Primieramente si procura che le pietre siano più che si può di una quasi eguale grandezza perchè restino penetrate dal fuoco, e si calcinino nel tempo istesso; e se saranno minute e non più grosse d' un pugno, oltre il rendersi più facile la cottura, staranno anche fra di loro più unite, cosicchè minor quantità d' aria si troverà ne' vacui più piccioli che restano fra pietra e pietra, e in tal gui-

guisa non si correrà il rischio, come quando l' aria è molta, che dilatandosi questa a motivo del calore, faccia saltare con tal forza le pietre, che ne riceva pregiudizio la fornace.

Delle qualità che devono avere le pietre per fare la calcina.

Nè tutte le qualità di pietre sono buone a far calcina, onde per non imbattersi in quelle che si vetrificherebbero piuttosto che calcinarsi, e rendere inutile la fatica, e la spesa, scelte che siano le pietre dure, compatte, e di un bianco sucido pendente al bigio, sarà bene farne la prova, mettendone qualcheduna in una fucina ordinaria sotto i carboni ardenti, e soffiando col mantice si facciano cuocere, e dopo raffreddate, se ne ponghino in de' vasi d'acqua, che se faranno subito una grand' ebullizione, e caderà in fondo all' acqua una pasta bianca, saranno buone a far calce, che se resteranno nello stato di prima non saranno atte a far l' operazione che si desidera. Senza però il perdimento di tempo, e la fatica di farne la prova al fuoco, il più sicuro mezzo per conoscere se una qualità di pietra è buona per far calcina, è di lasciar cadere sopra di essa un poco d'acqua forte o di spirito di sal marino: tutte le pietre sopra le quali codesti o altri acidi fanno effervescenza; e levano delle bolle o siano vesciche d' aria, possono cuocersi per far calcina, e la forza dell' effervescenza è un contrassegno d'esser buone per tal uso. Il marmo, e le pietre le più dure fanno la miglior calcina, particolarmente per le fabbriche, perchè più forte, più grassa, e più glutinosa, e se ne distingue la bontà dall'esser pe-

san-

sante, sonora come un vaso di terra cotta battendola, e bagnata assai fumante. Il primo strato nella fornace si fa con de' piccoli sassi, sopra i quali se ne pone uno di carbone, o legne, poi uno di pietre; e così alternativamente uno di carbone, o legne e uno di pietre sinchè sia ripiena la fornace, avvertendo che l'ultimo dee essere di carbone o legne. Ciò fatto si pone il fuoco dall'apertura di fondo, la quale, quando è ben acceso, si chiude con le pietra; e siccome a misura che il fuoco si comunica, le materie si abbassano, così si va rimettendone delle nuove finchè la torre sia tutta in fuoco. Due giorni, e due notti almeno vi vogliono di calore intenso per la prima cottura, la quale quando è fatta si stura l'apertura di fondo, e si lascia cadere la calcina; rinchiudendola allorchè principiano a vedersi le prime pietre crude. La calcina sarà sufficientemente cotta quando per acqua vi abbisogna per ispegnerla, e che quando è spenta tramanda fumo in quantità. *Vedi* la maniera di darla alle terre alla parola *CONCIMARE*.

CALENDULA. *Vedi CALTA*.

CALESTRO. Qualità di terra sassosa, nella quale provano benissimo le viti.

CALICE DE' FIORI. Sono quelle picciole foglie verdi che circondano in fondo il fiore, prodotte dalla natura a difesa e custodia delle foglie o petala de' fiori, osservandosi che non hanno calice quei fiori le cui petala o foglie sono per se stesse sufficientemente forti senza una tal sicurezza, come i tulipani ec., altri poi lo hanno in diversi giri, perchè abbisognano d' un più forte riparo.

CALIGINE. Male che viene alle spighe del

Formento. La caligine è un' acquerugiola folta, e grassa, le cui parti sulfuree si appiccano fortemente, quando in più copia, e quando in meno, ai fusti del grano, e quivi restano, mentre l' acqua stilla a basso, come impeciate. Il Sole poi, penetrando in quell' umore viscoso, e combustibile, l' infuoca di modo tale, che arriva ad abbrostire lo stelo, e golpa (come suol dirsi da' contadini) i granelli, cioè li converte in una polvere molto nera, la quale tramischiandosi col grano non annebbiato, lo guasta.

Per riparare meglio che si può questo sì pravo effetto, converrebbe far accavallar una corda lunga sopra le spighe di un campo, tirata da due persone, e fatta passare di mano in mano con forte scossa per tutta la messe. In questa maniera si può far cadere quell' acquerugiola, prima però che venga infuocata dal Sole.

CALORIA. Ristoro che si dà alle terre sfruttate dal grano, concimandole, e seminandovi alcune biade; detto così dalla caldezza ch' esse riceyono dal concime: essere in caloria dicesi de' campi, quando l' anno precedente vi è stato seminato le fave, per seminarvi poi il grano in avvenire. Siccome le foglie delle biade sotterrate e mescolate con la terra la tengono scompaginata, e solla, da poter dare più libero l' ingresso alle barboline del grano; così la maggior quantità, e larghezza delle foglie de' legumi diversifica la bontà, e caloria delle biade. Ottima è quella delle fave, poi quella delle rovigline, e piselli, indi quella del trifoglio, vecce, cicerchie, e lupini, tenendo l' ultimo luogo quella de' ceci, lenti, mochi, e leri: caloria ancora fanno le rape, e la senapa.

CALTA. Pianta che produce i fusti sottili,

lanu-

lanuginosi, e folti di rami, tenendo le sue foglie attaccate al fusto senza manico. Sono esse bislunghe, larghe, i fiori che produce rotondi, raggiati d'un colore dorato, di un odore un poco forte, la cui corona è composta di più fioretti, ed il seme trovasi come in certe cassettine ricurve per lo più lungo, e torto. Questa pianta nasce da pertutto, ma volendola coltivare, e rendere i fiori belli, e grandi, si toglie una parte de' suoi rami, e de' bottoncini, che vengono dopo i primi che debbono fiorire; e dopo aver fatto il principale fiore, molti altri ne produce in rotondo, che perfettamente l'adornano. Molte sono le specie di questa pianta le quali veggonsi ne' giardini, che differiscono per la qualità dei fiori e de' colori che producono. Si seminano tutte queste piante in Settembre, ed Ottobre, ed essendosi alquanto da terra alzate se ne prendono due o tre ed unitele, si tagliano le foglie più della metà, e ripiantandole così, riescono per lo più doppie, e di non ordinaria grandezza; anzi cadendo talvolta i semi da se stessi, nascono, e più volte si sono veduti venir più belli di quelli che si sono coltivati, perlochè si cavano, e si trapiantano, e quasi ogni mese fioriscono.

Questa pianta contiene molto olio, e sal essenziale. Il fiore per altro è cardiaco, resiste ai veleni, ed alle febbri pestilenziali, in qualunque maniera si prenda è cefalico, ed aperitivo. L'acqua della pianta distillata quando è in fiore, è buona contra il rossore, ed infiammazione degli occhj, se vi si pone dentro, o se si bagnano, ed è meglio sempre servirsi di questa esteriormente, che internamente.

CALTA PALUSTRE. Le foglie di questa pian-

pianta sono semirotonde: alza il suo gambo vano, e torto, diviso in molti ramicelli, da' quali spuntano fiori di color giallo, rotondi, e raggiati, pieni di foglie, che vengono di Primavera, e qualche volta ancora d'Autunno. Si pianta in vasi grandi con buona terra, assai umida; ponendo l'occhio della radice alla profondità d'un sol dito, gettandovi tant'acqua che ricuopra tutta la terra; nè si cava se non in Autunno ogni tre anni, a solo fine di levargli il moltiplico, e subito si ripianta.

Il sugo bevuto, ò l'erba mangiata per molti giorni continui provoca i mestrui alle donne: un'oncia di detto sugo bevuto con una dramma di polvere di lombrichi terrestri guarisce il trabocco di fiele. Dicono alcuni che l'uso di quest'erba fa la vista acuta; è cosa ben nota che l'acqua distillata da quest'erba fiorita guarisce le infiammazioni d'occhj, inzuppando in essa delle pezzette di lino, e applicandole sopra. La polvere di calta secca posta sopra i denti che dolgono conferisce assai.

CALVELLO. Sorta di grano, che noi diciamo gentile, buono per fare pan fino.

CAMALEONE. *Vedi CARLINA.*

CAMOMILLA. Erba che ha molte foglie tagliate minutamente: in cima a' fusti e rami, che sono pelosi, nascono i fiori attaccati a lunghi gambi, e sono composti nel mezzo d'un ammasso di cannellini di color giallo, con il contorno di foglie bianche bislunghe. La camomilla, è buona per le coliche ventose, per la pleuritide: Si usa negli impiastri per ammollire, e calmare i dolori. La decozione di camomilla si adopera per far fomentazioni ne' mali della vescica. Quella del fiore rosso, e ch' è da più grande, è

de, è la migliore contro il male della pietra. Si possono vedere le diverse spezie di camomilla descritte nelle Memorie dell' Accademia Reale delle Scienze di Parigi l'anno 1720.

CAMEDRO. *Vedi QUERCIOLA*.

CAMEIRI, o CAMEIRIDI: spezie d'Iridi chiamate anche Iridi angusti-foglie, piante che si coltivano ne' giardini, come le altre Iridi basse di gambo, che però si pongono in sito proporzionato, dove non possano restare coperte da' fiori più alti, nè tampoco restino in sito così basso che non si veggano. *Vedi IRIDE*.

CAMPANELLA. Pianta, e fiore noto e comune. Getta le sue foglie vicino alle radici secondo le varie sorte de' fiori che produce, anguste e lunghe, ritondette, ed angolose. I fiori spuntano dai rami a guisa di picciola campana, divisi nell'estremità in cinque parti, ed alle volte più. Dopo il fiore resta un frutto membranoso, diviso per ordinario in tre parti, nel mezzo delle quali sono alcune cellette in cui si contengono li semi minutissimi. Si divide essa in Ortense, e Selvatica, ed essendo con simetria disposte nei giardini, fanno una vaga comparsa. Moltissime sono le spezie che si annoverano di questa pianta, le principali, e più comuni che si coltivano ne' giardini d'Italia, sono, l'ortense di fior ceruleo, chiamata Viola Mariana. Quella dalla foglia, e fiore lungo cinericcio detta anch'essa Viola Mariana; La bianca, la purpurea, la variegata col fiore bianco, e turchino. Altra degli stessi colori, ma variegata a raggi, la cerulea doppia, quella venuta dalle Canarie di un color vivo di fuoco, colla radice tuberosa. La silvestre poi che ha le foglie simili al persico, si divide in semplice cerulea, doppia

pia cerulea, semplice bianca, doppia bianca. Si seminano nel Mese di Settembre in posto solatìo, in buon terreno, e rare, e trapiantandole fanno un fiore più bello. Fioriscono per lo più in Maggio e Giugno, e le silvestri in Luglio, e Agosto, e si moltiplicano col seme, e colle radici. Ogni tre anni si cavano nell' Ottobre, e nettate si ripiantano.

Quella spezie poi di Campanella che si chiama Viola Piramidale spunta a foggia di Piramide con uno o più gambi, e tiene il fiore di color ceruleo con uno stile cinericcio nel mezzo. Ama l' ombra, e il terreno forte, e spesso vuol essere adacquata. Quando s' inaridisce il suo gambo si taglia raso a terra senza smuovere la radice, e nell' aprirsi della nuova stagione ripullula, e fiorisce. E' questa pianta detersiva, vulneraria, e propria per le infiammazioni della bocca, e della golla, contiene assai olio e flemma, e non molto sale essenziale.

CAMPO. Propriamente dicesi a quel pezzo di terreno destinato alla coltura di una data estensione, e lunghezza, la quale varia secondo i Paesi, ed in Italia quasi in ogni Città si può dire che la misura di un Campo sia diversa.

CANAJOLA ROSSA. Uva la quale matura al principio d' Agosto, e diviene d' un colore così pieno, che si accosta al violetto; ne produce molti grossi grappoli, alcuni serrati, ed altri sparti, con granella grosse, un poco bislunghe, di buccia gentile, che per lo più non maturano perfettamente in fondo del grappolo. I pampani sono grandi, sodi, vellutati assai al di sotto, rabescati, appuntati, con gambe e costole vermiglie o rosseggianti, di mediocre grandezza; così pure sono i capi, con occhi fitti,

grossi, e rilevati. Richiede un clima caldo, suolo grossolano, asciutto, e che faccia della non eccessive aperture nell'Estate; oppure terra più sottile atta a pigliare il caldo. Fa il vino piuttosto grosso, carico di colore, di poco spirito, di poco sapore, e di poco odore; ma mescolata con altre uve in giusta quantità fa buona lega.

CANAJOLO COLORE. Uva rossa, che maturata perfettamente partecipa del nero; ne fa molti grappoli, piccoli, sparti, con non molte granella, piccole, bislunghe, e di buccia sottile. I suoi capi sono grossi, con occhi radi, e poco rilevati: fa i pampani grandi, lustri, chiari, poco vellutati al di sotto, molto rabescati, colle punte acute. Vuole clima caldo, suolo sano, esposto al mezzodì, di terra grassa, grossa, sostanziosa, di buonissimo fondo, e si può anche adattare all'aria di ponente. Mescolata con altre uve fa il vino buonissimo, ma sola viene molto colorito, di poco spirito, e di mediocre sapore. E' buona a farne anche uva Secca.

CANAPA. Pianta che cresce a guisa d'arbusto, con un gambo alto, diritto, e vuoto, dalla scorza del quale, tutta composta di fibre, se ne ricava il tiglio per far tele, corde ecc. e la di cui cultura è più utile di quella del lino. Le sue foglie, che vengono a sei a sei, o a sette a sette, sono intagliate; ed i fiori composti d'alcuni petali paonazzi al di fuori, e bianchi dentro, con cinque stami giallognoli, nascono in forma di grappolo, e opposti l'uno all'altro in guisa di croce. V'è la canapa maschio, la quale ha quantità di rami con foglie larghe, e questa solo produce il seme, che viene in cima

a' gambi separatamente da' fiori, ed è picciolo, rotondo, pieno d'una materia bianca, e consistente, dal quale ne nasce tanto la maschio che la femmina. La femmina è senza rami di fusto sottile, e il filo che se ne ricava è finissimo, e il più stimato.

Coltura della Canapa.

La terra posta a canapa, o vogliam dire il canapajo dev' essere in fondo caldo, arenoso, grasso, e fertile, e riescono bene quelli lungo qualche fiumicello, o fossato. Al principio di Luglio dopo segato il grano, si ara subito il terreno, e circa un mese dapoi ricoperto di buono stabbio si semina con fave, o vecce, e di nuovo si ara, avvertendo di non condurre il letame nel campo se non quel giorno che si vuol coprire. Nate, e cresciute le fave, ne' primi giorni di Novembre si vanga la terra seppellendole, acciocchè così ingrassata, resti da' ghiacci cotta, e spolverizzata; si può ancora, come praticano alcuni, non seminare le suddette robe, ma bensì dopo fatti i primi lavori, nel vangarla al principio di Novembre coprirla nuovamente di buono stabbio. Avvicinandosi il mese di Marzo vi si fa un altro lavoro, e al terminate di detto mese si potrà arare, e scompartire il campo in divisioni con piccoli solchetti, per ispargervi la semenza pochi giorni prima o dopo di questo tempo, secondo il clima. Nè troppo tardo, nè troppo fitto, anzi ne' terreni buoni piuttosto fitto, perchè viene di scorza fina, va gettato il seme, osservando che sia dell' ultima raccolta, di granello netto, e ben fatto, che si ricopre con una leggera zappatura, ag-

giungendovi in quest' atto, o poco avanti che si semini, maggior quantità di grasso minuto come colombina, pollina, o altro concime tritò, e quindi col passarvi il rastrello da denti di ferro si pareggiano le divisioni del campo seminato, e s' incorpora il letame con la superficie della terra. La colombina è un ottimo concime, mentre rende morbidezza, lustro, bellezza, e peso alla canapa, ma si dee avvertire di adoprarla in terreni forti, o negli umidi, e vi dee stare sparsa qualche giorno prima di gettarvi il seme senza esser ricoperta; o pure dopo ricoperto il seme con una leggiera zappatura, allorchè vi si passa il rastrello come si è detto sopra. Se avanti che nasca la canapa, quando la terra rivoltata dalla zappa, e rastrello non è ben asciutta, sopraggiugne un impetuosa pioggia, si formerà sopra la terra una crosta, quale impedisce il nascer della canapa; allora bisogna romper questa crosta col rastrello; dovecchè se avesse già cominciato a nascere, non è bene toccarla, ma aspettare che benefizio d' altr' acqua si disfaccia, o s' intenerisca una tal crosta, il che se non succedesse, e il seme per non poter nascere si marcisse, in tal caso conviene di nuovo tornare a seminarla, potendosi la sementa della canapa fare per tutto Aprile, e mezzo Maggio. Vi si mettono degli spauracchi per tener lontani gli uccelli molto ghiotti di questo seme, e s' impedisce alle galline di potervi andare, poichè spuntando la plumula coperta dagl' involucri del seme, questi animali supponendolo un seme lo prendono col becco, e svellono le picciole pianticelle. M. du Hamel dice, che M. des Gougnets pretende che ponendo in infusione il seme nell' ac-

qua

qua di scorza di quercia, contragga per otto giorni almeno del disgusto per gli uccelli.

La Canapa dopo seminata ha bisogno dell' acqua, onde se indugiasse molto a piovere, sarebbe bene l'innaffiarla: nata che sia, si sarchia, e con le mani si levano l'erbe che vi sono nate, e pochi giorni dopo con nuova sarchiatura se le rimuove la terra al piede, levando pure l'erbe cattive, con procurare che nell' estate non vi vadino le bestie per difendersi dalle mosche, acciocchè non la rompano.

A' primi d'Agosto allorchè dall'ingiallire che fanno i fusti in cima, e imbianchire al piede si conosce esser matura, si coglie, principiando dalla canapa femmina, e si svelle filo per filo, separando la più lunga dalla corta con formarne de' mazzetti, i quali si mettono lungo il campo a capo ritto; perchè esalino le parti più grosse, lasciandola al Sole finchè sia secca: la canapa maschio poi si spianta un mese dopo. Quando la canapa femmina è secca, va sbattuta con le mani sopra un toppo di legno per far cader le foglie, e la maschio nell' aja sopra un gran panno per raccoglierne il seme, e poi si macera.

Modo di Macerar la Canapa.

Dalla qualità dell' acqua in cui si macera dipende molto la bianchezza, e fortezza della canapa; la miglior acqua dunque è quella di fiume chiara, e limpida, la quale si faccia stagn re ne' maceratoj. Il maceratojo è una buca in forma di gran truogolo piena d'acqua, esposta al Sole, dentro la quale si ammassano a monti quadri i mazzi della canapa, soprappo-

nendovi, perchè non venga a fior' d' acqua, de' bastoni attraverso fermati ad alcuni fittoni di legno posti con la punta nel letto del maceratojo, e con la testa ch'esce fuori dell' acqua, distribuiti in due file a qualche distanza in detto maceratojo, nel mezzo de' quali vi restano i mazzi della canapa, che vi si lascia stare sei, otto, e più giorni secondo il calore dell'aria, e dell'acqua, conoscendosi essere bastantemente macera dallo staccarsi la scorza con facilità dal fusti, e allora si leva, mentre sarebbe male il lasciarvela star troppo, e lavata in acqua corrente per toglierle la viscosità, e fango che le resta attaccato, si fa seccare al Sole. Per far seccare la canapa si servono in alcuni luoghi del forno; in altri la fanno asciugare lungo qualche muro, sopra delle pertiche, con rivoltarla di tempo in tempo perchè si secchi ugualmente. V'è chi vuole che la canapa maschio debba aspettarsi a macerarla a Maggio, perchè ha bisogno di maggior calore, e questa rende un tiglio più grosso, ed inferiore alla femmina.

L'Autore del Trattato della canapa pretende, che in vece di tenerla al Sole prima di macerarla, sia meglio metterla nel maceratojo subito spiantata, essendo allora la gomma più facile a sciorsi, e che bastino soli quattro giorni, sopra di che osserva che l'acque calde sollecitano la macerazione, e che quella macerata ne' fiumi è sempre più bianca, e meglio condizionata. Credo ancor io che ne' fiumi più sollecita si faccia la macerazione, e che meglio si purghi, a motivo del maggior calore, e della continua rinnovazione dell' acque; ma convien riflettere al pericolo che l' acqua vi trasporti del-

della rena, e la danneggi; che crescendo per le pioggie il fiume, se ne porti via la canapa, o non l'acqua torbida la rovini.

Modo di gramolare, e cavare il tiglio alla Canapa.

Quando è secca, se ne prende con la mano mancina un pugno, e con la diritta il manico superiore della gramola, si pone la canapa in mezzo, e alzando, e abbassando con forza più volte, e in più luoghi la gramola, si stritolano i cannelli sotto la scorza che gli ricuopre, e strisciando la canapa fra le due parti della gramola, si fanno cadere in terra; si rivolta la testata che si teneva in mano, e gli si fa lo stesso: la viscosità più grossa cade come una spezie di crusca, e la più fina si dissipa per aria. Generalmente, e ne' paesi massime ove si raccoglie molta canapa, si usa il gramolaria, ma trattandosi della canapa fina, la migliore è di sbucciarla, o sia cavarle il tiglio: ciò si fa rompendo il cannello in fondo, e tirando via da una estremità all'altra la scorza che lo ricuopre. Quest'operazione è facile, ma lunga, e potrebbe farsi da' contadini nelle sere oziose dell'Inverno, poichè dalla qualità migliore del tiglio si troveranno ben ricompensati d'un sì tedioso lavoro.

Altra maniera di macerare, e cavare il tiglio alla Canapa.

Nel Trattato della Canapa fa l'Autore vedere, che la già descritta maniera di cavare il tiglio è un lavoro penosissimo, e per sgravar-

ne coloro che la lavorono, dopo molte replicate sperienze, propone il nuovo seguente metodo.

Ridotta la canapa che vuol macerarsi a piccioli mazzetti di venticinque gambi, attortigliati e piegati in mezzo per maneggiarli nell' acqua senza che si mescolino, mettergli in qualche gran truogolo ripieno d'acqua, la quale non sia di pozzo, o di vena; ma di fiume, o almeno stata al Sole, lasciarveli inzuppare per tre o quattro giorni, maneggiando nell' acqua di tanto in tanto ciascun mazzo; e allorchè saranno ripurgati dalla sua viscosità più grossa, cavarli, torcergli, e lavarli nel fiume, e dopo sbattuti un poco sopra un asse, stendere ciascun mazzo sopra un banco di legno, e batterli per tutta la lunghezza, ma non eccedentemente, con un bastone come quello delle lavandaje. Per ridurre la canapa a tutta perfezione richiede quì l' Autore una seconda macerazione. Devesi dunque portare la canapa al fiume, e rilavare nell' acqua corrente ciascun mazzo, prendendoli ad uno ad uno, e quando è purgata dalla sua grassezza, che si conosce al comparir chiara, si leva dall' acqua, si torce, e si fa seccare al Sole.

Propone ancora d'usare, in vece della seconda macerazione, il ranno ordinario di cenere, perchè il calor dell' acqua, e l'alcalico della cenere producono un più pronto discioglimento dell' acqua fredda. Vi si lasciano inzuppare i mazzi circa una mezz'ora, poi si torcono, e si maneggiano nell' acqua come si fa della biancheria; e buttata via quest' acqua sporca, si mettono in una seconda, e finalmente in una terza, con maneggiarli sempre come si è detto

sopra,

sopra. Aggiugne essere ugualmente necessario il battere la canapa, e lavarla per l'ultima volta nell' acqua corrente. Rasciutta, e ben seccata, si piega torcendola un poco per impedire a' fili il mescolarsi, nè altro rimane per cavarli il tiglio che leggiermente batterla prima di pettinarla: questa battuta finisce di dividere le fibre della canapa, ch'è quello che la rende bianca, morbida, arrendevole, e settosa. Se tidotta in questo grado si passa sopra i pettini, verrà di tiglio paragonabile al più bel lino, e si caverà solo poco più d'un terzo di stoppe, le quali saranno fine, e bianche da farne un bel filo.

Riporterò finalmente il modo per ridurre le canape somiglianti al lino, inserito dal celebre Muratori nella sua Opera della Pubblica Felicità: eccone le di lui parole.

„ Si fa prima la lisciva con cenere buona; „ e vi si mette un poco di calce a giudizio, „ secondo la quantità della canapa, che si vuol „ acconciare. Si leva dal fuoco lasciandola chiarificare. Si prende poi la canapa, e si pesa, „ e per ogni dieci libbre d'essa vi si pone una „ libbra e mezza di sapone grattato; e si mette a molle facendola stare per 24. ore nella „ suddetta lisciva ben chiara. Indi si fa bollire „ per due ore continue, e poi si leva, ponendola ad asciugare all'ombra; ed asciugata „ ch'è, si fa gramolare con ridurla in manellete, e poi si fa conciare ad uso di lino. "

E' importante per chi traffica in canapa il sapere 1. da che terreno viene, mentre quella di terre forti, bigiccie, leggiere, e renose ordinariamente è la migliore: 2. osservare il co-

lo-

lore, essendo la bianca del suo color naturale; 3. provarne la forza rompendo qualche tiglio con le mani; 4. guardare che non sia molle, nè umida, perchè riscalderebbe, e imputridirebbe ne' magazzini; 5. visitare i mazzi dentro se v'è inganno con mescolanza. Del rimanente la canapa corta resiste quanto la lunga, e per l'odore, quello solo d'imporita deve farla rigettare.

La perfezione della canapa, cioè la finezza che deve avere per essere impiegata in belle tele, dipende molto dalla natura delle terre dov'è stata seminata, dall'abbondanza de' governi, dalla moltiplicità de' lavori, dalla quantità e qualità del seme, dal tempo della sementa, e della raccolta, e dal modo di macerarla.

Del seme se ne fa l'olio da bruciare, il quale serve ancora per ungere le lane da lavoro: si dà a mangiare agli uccelli, piccioni, e polli: ridotto in polvere entra nella composizione del sapone tenero. La radica di canapa cotta nell'acqua mollifica e addolcisce il ritiramento delle giunture, mitiga le infiammazioni, scioglie le enfiagioni, e durezze dalle dette giunture. Il sugo o la decozione dell'erba introdota nel fondamento de' cavalli, fa escirne i vermi.

CANCHERO. Malattia, che viene agli Alberi. *Vedi* ALBERO.

CANNA. Pianta il di cui fusto è diritto, lungo, vuoto, e nodoso; viene in terreno umido, basso, paludoso, e dolce. Si tagliano le canne l'Autunno quando sono ben fatte, per un bel tempo perchè possano seccarsi all'aria in tre o quattro giorni; sono molto buone per metterе

tere attraverso a' pali de' filari delle viti; se ne fanno delle stuoje, incannucciate ecc. Per fare un canneto si divelta il terreno con la vanga alla profondità di circa tre piedi a uso di fosse, distanti fra loro tre piedi e mezzo, lasciando la terra smossa sopra i cavalletti che restano fra una fossa e l'altra, e si pongono di Primavera, o d'Autunno i barbocchi nelle suddette fosse alla distanza di tre piedi circa, con zappare il canneto una volta l'anno, e pulirlo dall'erbe cattive finchè le canne sono piccole; se il terreno è magro, si può ingrassare con stabbio che abbia dell'asciutto come cenere ecc. e siccome moltiplicano, e allargano molto sotto terra le sue barbe, così ogni volta che le radiche cominciano a toccarsi convien potarle, e questo almeno ogni tre anni acciocchè non isterliscano.

CANNA D'INDIA FLORIDA. Questa pianta è così chiamata dai Giardinieri per esser venuta dalle Indie Occidentali, e perchè ha la somiglianza della Canna, che anche si dice Cannacoro. Molte sono le spezie che si coltivano, le quali variano, per la qualità delle foglie, e di colore ne' fiori. Quando si vuole piantarla si devono prendere uno, o più occhj delle radici di piante più adulte, e si pongono sei dita sotto terra, oppure si seminano nel mese di Febbrajo, o di Marzo in luogo esposto al Mezzodì, che si possa nel verno coprire. Il terreno deve esser sostanzioso, e grasso, e dove nata che sia, si vede un sol gambo, ma col tempo si propaga la radice, e n'escono in gran copia. Essendo di sua natura mezzo palustre, perciò vuole essere largamente innaffiata almeno una volta la settimana anche nell'Inverno nelle conserve, nelle

qua-

quali si porta nei primi freddi col porla vicino ad una finestra, temendo tanto il freddo, ch' il caldo. Questa pianta non solo si propaga col seme, ma anche colle radici, che serpeggiando s' aumentano a segno, ch' è necessario ogni due anni levarle, e portarle altrove. Si deve usare diligenza nel levarle i gambi vecchi, che si vanno putrefacendo, come pure l' erbe inutili che le nascono d' intorno, acciò non diminuisca-no l' alimento. La sua radice è simile alle canne volgari, tiene un gambo nodoso, leggero, verdastro, della lunghezza di tre in quattro piedi, e la sua grossezza sorpassa quella di un dito; negl' internodi tiene le foglie grandi somiglianti a quelle dell' acoro, le quali sono incartocciate finchè sono tenere. Dalla sommità del fusto sortono i fiori molto vaghi per la diversità de' colori, fra' quali si distinguono quelli misti d' oro, e di fuoco con macchie di punte nere. Sono questi campaniformi, tubulati, ineguali, nell' estremità di una foglia sola distinta in sei parti, in una delle quali si vede una specie di linguetta, ch' è ornata d' un apice, e pare sia destinata per la parte interiore del fiore. La parte inferiore poi, ch' è a guisa di un tubo, che sostenta il fiore, diventa un frutto ora lungo, ed ora rotondo membranoso, ch' è diviso in tre cassettine ripiene di semi neri, il più delle volte rotondi, e d' una forza durissima.

CANNAMELE. E' la canna dalla quale se ne cava lo zucchero: cresce ordinariamente sei o sette piedi, della grossezza di due pollici di circonferenza, è divisa in più nodi scosti uno dall' altro: il piede butta delle foglie lunghe, verdi, e cespute, in mezzo alle quali cresce la cannamele, la quale è parimente carica in ci-
ma

ma di molte foglie appuntate, e d'una pannocchia nella quale si forma il seme; da' nodi pure spuntano delle foglie, le quali cadono a misura che la canna cresce, giudicandosi o non buona, o lontana assai dalla sua maturità quando vedonsi i nodi guerniti di simili foglie. La midolla della cannamele è bianca, spugnosa, e contiene una maggior o minor quantità di sugo secondo la bontà ed esposizione del terreno, e secondo l'età e stagione in cui si taglia. Da questo sugo estratto per mezzo de' mulini fabbricati per tal uso, e bollito varie volte secondo l'arte, se ne ricava lo zucchero. Le cannamele vengono meno bene nelle terre buone nuove, perchè queste terre gli somministrano troppi sughi saponosi, i quali non sono proprj a fare del buon zucchero; ma se si troncano allorchè hanno un mese, e se ne abbruciano le foglie, spargendo le ceneri a piè delle cannè, codeste ceneri attenuano gli olj, e allora le canne danno un migliore zucchero. Il terreno più proprio è il leggero e spugnoso, situato in pendìo ove possa scolar l'acqua, e ben esposto al Sole. Sogliono piantarle in pezzi tagliati un piede e mezzo al di sotto della cima del fiore; e giunte a maturità, il che suole accadere dopo dieci mesi, e qualche volta anche quindici, si tagliano, e levate le foglie, si trasportano a' mulini.

CANTIERE. Mucchio di messe, che si fa da una parte dell'Aja, e si dice Cantiere, perchè comunemente si fa da un Canto. Questo dovrà formarsi dalla parte superiore al Vento Ponente, acciocchè nel cascare, e conciare il Grano non ne sia dalla cama, o polvere sporcata l'Aja. Sogliono altri lasciare per questo lo

spa-

spazio in mezzo dell' Aja; ed allora particolarmente quando quella è composta di molti suoli.

CANTINA. Luogo sotterraneo; ove si tiene, e conserva il vino. Una buona cantina in campagna dev' essere scavata sotto la casa del padrone, e quanto più profonda, tanto migliore si rende; si procura che sia lontana da ogni mal'odore, e da' rumori, con il suo scolo per tenerla pulita, e asciutta; con le finestre che guardino tramontana, e levante; che l' Inverno si tengono aperte, e massime quando soffia tramontana, mentre il freddo purga, scarica, e rende durevole il vino; e la Primavera, e l' Estate si tengono sempre chiuse. L' impostatura della volta è bene che sia alta, perchè più facilmente vi si dispongono le botti, le quali vanno tenute sopra buoni sedili di quercia, scoste dal muro almeno un piede, affinchè abbiano l' aria da tutte le parti, e si conservino meglio. Le cantine intonacate di calcina fatta di tegola battuti, e il cui tufo è di buona creta, preservano quasi totalmente dalla putrefazione gli annasi.

Ma, siccome il legno delle botti è molto poroso, e in conseguenza capace di ricevere tutti gli effluvj dell' ambiente esteriore; così si richiede massimamente tener lungi dalle cantine ciò, che vi potrebbe tramandar degli odori soverchio acuti, come, le dispense del formaggio, le canove del sidro, della birra, della cervogia ecc. Alla fine conviene aver una somma diligenza onde preservare le botti da vino da qualunque cosa che vi si potesse insinuare di puzzolente, ed acuto. *Vedi* BOTTE.

CAPELVENERE. Erba che viene intorno alle

alle vene dell' acqua, ne' pozzi, tra' sassi all' ombra, e sopra i muri; le sue foglie sono distribuite lungo una costola minuta, soda, e nera, sono piccole; tonde, d' un verde più o meno pieno, nell' estremità delle quali, secondo le osservazioni del Turneforzio, questa pianta, dice, che non produce fiore, e che nell' estremità delle foglie si contengono i semi, che si ravvisono col microscopio. Chiamasi Capel dai filamenti de' suoi fusti, che rassomigliano in qualche parte ai capelli; e Venere, perchè adoprasi per mitigare li dolori dopo il parto alle femmine. Quest' è differente da quella che nasce nel Brasile, ed in altri luoghi dell' America. Quella che viene sopra i muri è d' un verde smorto, ed è la migliore, pettorale, rinfrescante e dello sciroppo se ne fa grand' uso nell' infreddature, netta i polmoni, e le viscere mirabilmente da viscosità, e da catarri grossi, ond' è particolar medicina per disopilar il Fegato, e la milza.

CAPEZZAGINE. Sono i tre solchi trasversali, i quali servono di confine ai seminati, fanno, che il seme resti meglio coperto, e servono di ricevimento, e scolo delle acque, che poi trasmettono alle Bocchette.

CAPPERO. Frutice noto, che si pianta nelle mura, si distende in tondo, e produce i capperi: le foglie sono tonde, ed il frutto ha la forma quasi dell' uliva, più o meno grosso: nasce un fiore bianco, caduto il quale lascia una piccola ghianda, ove sono de' piccoli granelli rossi; si raccolgono ordinariamente le boccie del fiore, prima che si aprano, e dopo averle tenute in luogo oscuro fintantochè divengano vizze, e grinzose, si mettono in aceto per mangiarle nell' insalata, e per servirsene nelle salse. Quando

do si mettono nell'aceto vi si aggiugne qualche pugno di sale, del pepe pesto, qualche garofano, e dell'acqua, cioè due parti d'aceto forte, e una d'acqua, di modo che i capperi vi nuotino dentro.

Per avere de' capperi, tra la fine di Febbrajo e il principio di Marzo, si pone il seme, e si fa germogliare ciascuna pianta separatamente in un pignattino ripieno di terra mescolata con concio bene smaltito, e rena grossa; tenendo lontane le formiche molto ghiotte di questo seme, e quindi rotto un poco a basso il detto pignattino si pone, e s'incalcina nel muro. Il luogo vuol esser caldo, e asciutto, esposto al mezzo-giorno, e difeso da' venti che soffiano da levante sino a ponente dalla parte settentrionale. Alla Primavera avanti che comincino a germogliare, se gli levano i rami con tanaglie, o altro ferro tagliente, più vicino che si può al tronco vecchio.

Nelle aride pianure della Capitanata nel Regno di Napoli, sono moltiplicatissimi i capperi spontanei, che formano nel grigio del terreno arso dal Sole in tempo di Estate, bellissime macchie di verdura, che rallegrano l'occhio. I sarmenti de' capperi di colà sono spinosi, ma il boccio è eccellente. Entrano in commercio secchi, salati, ed in aceto.

I capperi sono utilissimi all'opilazione di milza, e di fegato, levano le viscosità dello stomaco provocano l'orina, ed eccitano l'appetito. Il Cremore de' Capperi salati in dose di sei once rilassa il ventre.

CAPPONE. E' il gallo castrato che si suole ingrassare per mangiarlo nell' Inverno. *Vedi POLLAME*.

CAPRA. Animale da quattro piedi con le corna, che fa molto latte. Una buona capra dev' esser grande, larga di dietro; di pelo morbido e unito, di mammelle grosse con i capezzoli lunghi; le bianche si giudicano le più abbondanti in latte; ma le nere, o rosse dicesi che lo faccino migliore, e sono stimate quelle che non hanno corna. Le capre vivono più d' otto anni, e portano fino ai sette: richiedono d' esser tenute pulite, onde bisogna nettar le stalle dal concio ogni giorno, e far loro il letto nuovo, essendo contrarie all' umido, e al fango: si governano come le pecore, ma avendone un gregge, non se ne può conseguare più di cinquanta da condursi ad un caprajo, *Vedi CAPRAJO*, perchè queste bestie non sono facili a guidarsi. Amano molto i luoghi incolti, e trovano di che pascersi da per tutto, anche ne' luoghi i più sterili. La rugiada che fa danno alle pecore, è molto salutare alle capre, e per quanto è possibile si conducono al pascolo finchè la rugiada è sull' erba, questo le fa abbondare in latte, e lo danno per quattro o cinque mesi dell' anno, e si mungono mattina e sera; ad esse giova assai ancora l' erba trifoglio, e cinquefoglio, e il farle pascere intorno alle siepi, abbeverandole solo la mattina e la sera, con abbondanza d' acqua chiara, e non stagnante. Nell' Inverno però durante la pioggia, le nevi, e le brine non si lasciano uscire dalla stalla, ma si nutriscano come le pecore con foglie d' alberi, cavoli, erbe secche, e rape, non intendo di parlare di quelle che si mandano a svernare nelle maremme. Giunte all' età di due anni, e non prima perchè i parti rieschino vigorosi; si fanno coprire da' becchi nel mese di Novembre, affine che

quando figliano trovino dell'erbe fresche per aver più latte: Si possono far coprire anche prima per aver de' capretti a natale o dopo, riflettendo che la Capra porta cinque mesi, e con questo ragguaglio regolarsi nel tempo di farle coprire. *Vedi BECCO*. Qualche volta accade che una buona Capra fa due capretti in un portato: vanno assistite quando figliano perchè patiscono molto, e qualche giorno, tanto prima che dopo il parto convien nudrirle di fieno; il capretto poi si nudrisce di latte, di seme d' olmo, e d' ellera, rilevandosi nel rimanente come gli agnelli; se si vogliono rendere piccoli si lasciano poppare un mese, e due se si vogliono rilevate; quando se ne hanno molte, è meglio allevarli per aumentare il gregge, che venderli piccoli.

Tanto le capre che i capretti sono d' un grand' utile alla campagna: esse fanno più latte delle pecore, ch' è più sano, e spesso si ordina per medicamento; trovandosi ben nudrite giungono a farne fino a cinque libbre il giorno, e se ne fa il cacio: del grasso di capra, e di becco se ne fa il sevo; il pelo è anch' esso buono a diversi usi; la carne, quando non hanno passato sei mesi, è molto tenera, e delicata. Esse sono buone per le terre magre; pascolano sopra i monti i più scoscesi, sassosi, e sterili, dove nondimeno tornano con le mammelle piene di latte: non vanno però mandate ne' boschi giovani, o dove possono far danno, mentre s' alzano ritte su' piedi di dietro, e sono d' incredibil pregiudizio a tutte quelle piante che arrivano a mordere col dente, onde in tal caso apporterebbero più danno che utile. M. Erelin nel suo trattato sopra gli alberi delle fore-

sta

ste dice, che l' impeciare agli alberi il fusto gli è d'un preservativo contro il dente velenoso delle capre, o altri simili accidenti, dovecchè ogn'altra materia untuosa gli sarebbe nociva. La difficoltà di fare un tal rimedio a tutte le piante de'boschi, ha fatto che lo tralasci parlando di essi, ponendolo quivi puramente di passaggio per istruzione.

Delle malattie delle Capre.

Le malattie a cui sono sottoposte, sono l'istesse di quelle delle pecore, come pure i rimedj. *Vedi* BESTIAME all'articolo *Malattie del Bestiame minuto*. Tre incomodi però patiscono esse di più delle pecore, e sono: *L' Idropisia*, procedente dall'aver bevuta troppa acqua; quando non sia formata si guariscono facendole un taglio sopra una spalla per cavar di lì tutto l'umido soverchio, e poi si sana la ferita con un poca di pece di Borgogna, e grasso fresco.

La *Gonfiezza*, Partorito che hanno, o per il patimento, o per non aver potuto secondare se gli gonfia la matrice: il pronto rimedio è di far loro inghiottire un buon bicchiero di vino.

Il male *Secco*, che sorprende queste bestie ne' gran calori dell'estate, e gli risecca le zinne a segno, che non vi sia neppur una goccia di latte. Si risanano col condurle ogni giorno al pascolo finchè la rugiada è ancora sull'erba, e con stropicciarle le mammelle con della panna, o latte ben grasso.

Si vuole che le capre non sieno mai senza febbre, e che muojano se le cessa; non sembra veramente credibile che oppresse continua-

mente da un tale incomodo, possano esser vivaci, mangiare con appetito, e ingrassare come fanno; potrebbe piuttosto dirsi che quest'animale tiene de' contrassegni esteriori come se avesse la febbre, ma questi prodotti dal suo natural temperamento.

CAPRAGGINE, detta anche *Galega*, e *Ruta capraria*. Pianta la quale nasce ne' luoghi umidi e grassi, vicino a' rivi, su gli argini de' fossi, e in varj luoghi viene naturalmente ne' campi lasciati in riposo, detti maggiatiche, o maggesi, ed è un indizio di buon fondo. Cresce all'altezza d' un piede e mezzo ed anche più; getta de' rami a' quali sono alternativamente attaccate le foglie lunghette e polpose. In cima produce in Luglio e Agosto i fiori d' un bianco porporeggiante, dai quali derivano de' piccioli baccelli bislunghi, rotondi, contenenti il seme assai minuto, di figura oblunga e schiacciata, che matura in Autunno. Si semina a somiglianza de' lupini per ingrassare il terreno in cui si vuol porre il grano. A tale effetto il primo anno si sparge o col grano, o dopo che il medesimo è nato, in quei campi che l'anno seguente debbono rimanere in riposo, attesochè questa pianta la prima volta che si semina in un terreno matura solo il secondo anno, e allora si ara al San Giovanni quella terra come tutte le altre che si preparano per ricevere il grano, e si sotterra questa pianta come si farebbe de' lupini, trifoglio, vecce, ecc.; e siccome la prima aratura non la ricuopre totalmente, essendo allora la galega già consistente e capace di venire a maturazione, così prima della seconda aratura, che totalmente la sotterra, matura il seme, e ne

prov-

provvede il terreno per l'anno successivo, in cui le radici stesse pullulano nuove piante più alte e più vigorose, e ogni anno vengono a maturazione, onde in ciascheduna annata si possono atare conforme si è detto. Nei terreni così coltivati non si possono seminare le biade marzole, poichè queste richiedono arature anticipate, in istagione che la capraggine non è per anche matura, di modo che in poco tempo si perderebbe; ciò non ostante i vantaggi che produce questa pianta ricompensano abbondantemente la perdita delle biade suddette. Corregge, e perfeziona i terreni cretosi, argillosi, e forti, rendendogli più leggieri e meno compatti senza l'uso del letame, o almeno con poca quantità solo ne' primi anni; migliora qualunque altra qualità di terra, mentre poche sono quelle che non ne ritraggono utile; impedisce le cattive erbe, perchè nasce prima di esse, scaccia i vermi divoratori; non nasce allorchè il terreno è occupato dal grano, ma dopo tagliato, e questo vi viene vigoroso, bello, ed abbondante.

L'uso migliore però, che potesse esser fatto della Galega, sarebbe quello di cui ha reso conto alla Accademia di Magonza il Sig. *Clever*, se reggesse alla sperienza ne' nostri paesi. Egli, dopo quindici anni di prova, la trovò alimento sano e nutritivo per ogni sorta di bestiami, e per le Vacche spezialmente, alle quali accresce maravigliosamente il latte in quantità, e qualità. Fra noi, niun altro bestiame suol cibarsene fuorchè l'asinino. E' però tuttavia degnissima di coltura la Galega per la quantità di strame ch' essa suol dare, a risparmio della paglia, cui tutti gli animali grossi mangiano volentieri spe-

zialmente nel verno, o sola o mescolata col fieno. Il concime proveniente dai letti de' bestiami fatti colla Galega riesce più attivo che il proveniente dalla paglia di formento, o di orzo, dal fieno grasso, palustre ec. E' un altro vantaggio considerabile, che il terreno messo a Galega continua a dar frutto per molti anni di seguito senza bisogno di verun'altra operazione, ch'è quella del falciarla tre volte all' anno. La Galega è nel suo massimo vigore al terzo anno. Si deve falciarla prima che i suoi fusti ingialliscano, se si voglia usarne per foraggio ai somieri.

CAPRAJO. I paesi montuosi, ove sono dei boschi, e dei terreni incolti, ove non nascono che spini, sterpi, e pochi arboscelli, sono adattati per tenervi quantità di capre, le quali si danno in custodia ad un pastore chiamato Caprajo; dovecchè ne' luoghi coltivati, o non si tengono, o se se ne ha qualcheduna, si mandano al pascolo colle pecore. Trovandosi dunque in situazione d' averne un numero sufficiente da dover prendere un Caprajo, si scelga robusto ed agile, per tener dietro a queste bestie su' monti, ove salgono fra' massi, e luoghi inaccessibili, attento nel non perderle di vista, poichè si discostano assai, e non obbediscono la voce; sollecito nell' Estate a condurle al pascolo allo spuntar del giorno, quando le erbe sono ancor bagnate dalla rugiada, la quale fa che abbondino di latte, conforme si è detto all'articolo *CAPRA*. ove si riscontri.

Deve pure esser diligente nel tenere monde le loro stalle, perchè la bruttezza, l'umidità, e il fango son cose tutte contrarie alle capre. Conviene che abbia l'avvertenza di non lasciar-

le

le pascolare in luoghi freddi, perchè questi son loro molto nocivi. Le farà coprire nell' Autunno innanzi il mese di Dicembre, acciocchè esse abbiano partorito quando gli alberi cominciano a gemmogliare, e i boschi a vestirsi di nuove foglie. Quando vorrà che le sue capre abbondino di latte, dara loro a mangiare sufficientemente del cinquefoglio, ovvero le condurrà in luoghi ove siavi quantità di Dittamo. Riguardo l' abbondanza del loro latte, *Vedi LATTE*.

CAPRETTO. E' l' allievo della capra, che si alleva nella forma istessa degli agnelli.

L' uso che si tiene d' aspettare che abbiano otto in dieci mesi per castrarli non lo credo il migliore, perchè la loro carne mantiene sempre un poco di odore che disgusta nel mangiarla; dovecchè se si castreranno quattro cinque giorni dopo nati non avranno odore alcuno, nè patiranno danno veruno per una tale operazione attesochè sono di natura buona e sana. *Vedi PECORE*, ove si è detto il modo di castrare gli agnelli, ch'è lo stesso.

CAPRIFOGLIO. E' una pianta che si trova alla campagna, della quale se ne nominano diverse spezie, e che si trasporta anche ne' giardini per formare spalliere, e coprir muraglie, mentre si avviticchia a tutto ciò che le è vicino. Si trasportano i caprifogli dalle siepi nel mese di Marzo, e si piantano in buon terreno, con tagliargli un palmo sopra terra, e difendergli per qualche giorno dal Sole. Praticano ancora taluni il sotterrare i polloncini a forma di margotti, e in tal guisa vengono più spessi, e fanno assai meglio.

La decozione di esso è un ottimo diuretico, G 4 di

di giovamento nell' artritide. Nella sue veneree si sostituiscono i di lui germogli alla Salsapariglia. Il sugo, che se ne trae dalle foglie, è vulnerario. Se ne prepara un Balsamo vulnerario dalle bacche rosse mature digeste nel fimo di Cavallo.

CAPRONE. *Vedi BECCO.*

CAPSULA. E' quel luogo del fiore, ove il seme è rinchiuso.

CARACOLLO. Pianta di radica polputa, e grossa, che butta molti gambi della grossezza d' un dito allorchè sono vecchi, e che si aggrappano a quanto loro è vicino: questi gambi buttano de' rami, che s' attortigliano anch' essi, ed hanno ogni tanto delle foglie d' un verde pieno, più picciole, e più dure di quelle dei fagiuoli ordinarj, ma presso a poco della stessa figura, e nel medesimo ordine, attaccate a de' gambi verdastri. I fiori sono porporini d' un odor delicato, e gustoso, fatti a chiocciola, e più grandi di quelli de' fagiuoli: finito il fiore, il calicetto diviene un baccello che contiene il seme. Si propaga questa pianta ne' vasi, e nel terreno, riscaldata che sia alquanto la Primavera, tenendosi a tal' effetto il seme per due o tre giorni nell' acqua con un poco di nitro, e poscia si pone in terra versandovi sopra l' acqua nitrosa. Verso la fine d' Ottobre si ripongono i vasi, e se sono nel terreno se le fanno de' ripari per guardarle dalle pioggie Autunnali, e da' freddi dell' Inverno, nel qual tempo non vanno mai innaffiate. Al principiar della Primavera si dà loro qualche respiro, esponendole totalmente all' aria verso la fine d' Aprile, con adacquarle quando non piovesse; e nel mese di

Mar-

Marzo convien potarle, lasciandovi solo due o tre gemme vicino alla radice, e ricuoprendo il taglio colla solita cera da innesti.

CARBONAJA. Catasta, e luogo ove si fa il carbone. *Vedi CARBONE*.

CARBONE. E' il legno mezzo bruciato, e ridotto in una materia facile a divenir combustibile, che fa un fuoco chiaro, forte, e senza fumo; qualità acquistate dalla prima azione del fuoco che lo libera dalla maggior parte dell' umidità che conteneva nel prodigioso numero di pori che si vedono nel carbone, e ne' quali assorbendo tutti i raggi della luce senza rifletterli, comparisce di color nero. Il miglior carbone è quello fatto di legname atterrato di fresco dentro l' anno, e della qualità la più dura, come quercia, cerro, carpine, acero, frassine: Non si fa che ne' boschi, dove si sceglie un luogo, o piazza vuota; quivi si ammassano i pezzi di legna de' quali se ne vuol fare il carbone, che sogliono esser lunghi due in tre piedi, disponendoli primieramente in quadro gli uni sopra gli altri, e formando come quattro mura, di modo che vi resti in mezzo un vuoto largo un piede e mezzo; quindi si riempie all' interno il quadrato, appoggiandovi per ritto de' medesimi pezzi di legna, e vi se ne mettono quanti si vuole fino a che il quadrato sia ridotto colmo fino in cima, dove si termina a piramide. Si cuopre tutto il fornello di piote larghe perchè non vi passi l' aria, lasciando una sola apertura in cima di dove si mette il fuoco, e si stà attenti cinque o sei giorni, finchè sia cotto, giudicandolo bastantemente cotto quando dall' apertura superiore non fa più gran fumo; allora si turano esattamente con della ter-

za tutti i buchi del fornello, affinchè si spegna; come succede nel corso di ventiquattr' ore: quindi si levano le materie che lo cuoprivano, scoprendolo a poco a poco perchè non si raffreddi troppo presto, e non si riduca tutto in cenere. Scoperto che sia si comincia dal cavare e porre a parte, perchè più forte e più stimato è quello da piedi all' intorno, conservato dalla sua lunghezza; e così tutto il rimanente più minuto si avvalla, e termina d'estinguersi. In molti paesi si servono del carbone fossile, ch'è una materia nera, sulfurea, infiammabile, che si cava dalla terra, e se ne ritrova di diverse spezie; il suo fuoco è più forte di quello di legno.

CARBONE. E' una malattia che viene al grano. *Vedi BIADE*, all' articolo *malattie delle Biade*.

CARCIOFO. Pianta d'orto, che fa una boccia a guisa di pina, ed è il carciofo che si mangia. Tre qualità vi sono di carciofi: i verdi o bianchi che vengono i primi, sono quelli de' quali se ne fa maggior uso, hanno le foglie larghe, resistono al freddo, ed essendo ben coltivati ingrossano assai; i violetti sono più delicati, hanno il frutto a piramide, e si fanno seccare per metterli nelle vivande; i rossi sono piccoli, di capo tondo, e si mangiano col pepe, e aceto.

Il modo consueto di moltiplicare i carciofi, è con i carducci, che per il solito gettano le piante vecchie ciascun anno alla Primavera, i quali si staccano con le barbe, e si pongono nel mese di Maggio in squadra, distanti almeno tre piedi e mezzo fra di loro, alla profondità di due puntate di vanga, con aver però prima di-

vel-

veltata andantemente la terra della carciofaja che si vuol fare due volte con la vanga a due puntate, cioè alla profondità di due piedi e mezzo, e asciutta si rivanga al contrario per pareggiarla. Si lavorano due o tre volte l'anno: verso tutti i Santi si tagliano a un piede d'altezza, e ricoprendoli di concio durante l'Inverno, si scoprono poi alli fine di Marzo, e dopo si scalza all'intorno la terra per cavare i carducci, e moltiplicarne la specie, lasciando però sulla pianta i più belli, e levando gli altri per ripiantare, tra' quali si scelgono i più forti, cioè a dire quelli che hanno il tallo bianco con qualche barba. Fatto ciò si ricuoprono i carciofi di buona terra mescolata di concio, con lavorarla, e lo stesso si fa a mezzo Maggio, innaffiandoli una o due volte la settimana. Con queste diligenze possono i carciofi piantati in Primavera produrre i frutti in Autunno. Ogni tre anni vanno rinnovate le piante.

Le terre che più gli si adattano sono le forti, sassose, e grasse, esposte al mezzodì, mentre è una pianta che frutta assai: viene anche meglio in una terra leggiera, e renosa, che abbia molto fondo, allorchè però vi sia comoda l'acqua da innaffiarli ogni volta che ne hanno bisogno, ed in tal caso se ne può avere due volte l'anno.

Per far venire i carciofi dal seme, lasciate fiorire i primi frutti de' carciofi, i quali vengono nella Primavera, perchè vadano in seme, e raccoglietelo quando è ben fatto; seminatelo alla fine di Marzo per un bel tempo, senza riguardo a vento, o Luna, in terra ben preparata con governo, e terriccio, in luogo ben esposto, e in de' buchi fatti con un piuolo, un

poi,

pollice profondi, e tre o quattro distanti per ogni parte, con due semi per buco, e procurate di tener lontani i grilli, e le talpe fin tanto che queste piante abbiano acquistata forza. Poco dopo nate, levate quelle piante che saranno venute doppie, innaffiatele spesso, e quando avranno sei o sette foglie trapiantatele in terreno ben esposto al Sole, diveltato come sopra, dove nel mese di Novembre vi sia stato sparso molto concio; e che si sia vangato in Marzo, e rivangato a una puntata il giorno avanti di piantarli.

Generalmente nel cavare i carducci dal carciofajo, va tagliata la punta delle foglie ad un piede di distanza dalle barbe, e conservata lunga la barba principale, e prima di ripiantarli, porre in ciascuna buca due o tre manciate di terriccio levato di sotto la massa del concio, versatevi dell'acqua, e stemperatelo con un bastone, poi della terra asciutta, e mettere le barbe a fior della buca; nè altro vi abbisogna che avere il concio necessario per aggiugner miglioramento alla terra.

I carciofi crudi sono ventosi, e difficili a digerirsi; al contrario cotti sono di facil digestione, e non fanno alcun cattivo effetto: sono aperitivi, e pettorali, tolgono le ostruzioni, nudriscono molto, e purgano la massa del sangue; convengono a' vecchi, e a quelli di temperamento flemmatico, e malinconico.

CARDAMINDO. *Vedi* *NASTURZIO INDIANO.*

CARDINALIZIA. Pianta così chiamata a cagione de' suoi fiori, che sono di colore di fuoco, che si accosta al porporino. La sua radice è vivace, lunga, bianca, filamentosa, e dol-

cic-

ciccia con un poco di acredine, la quale è una specie di Raperonzolo. Moltissime sono le sue spezie, ma quattro sole principalmente vengono coltivate. La prima che si chiama Massima ha li fiori disposti in forma di spica, di un color di porpora fiammeggiante, nella cui cima si scorgono certe foglie violate come un rostro di uccello. La seconda è pure di color di porpora vagamente listata di bianco. La terza è di colore violaceo, o dilutamente ceruleo. La quarta è bianchissima. Questa pianta essendo venuta dall' America, viene propriamente chiamata Trachelio Americano. Principia a fiorire nel fine di Primavera, e seguita qualche mese della State. E' pianta dilicatissima, e si conserva ne' vasi, e nel verno si ritira, benchè per altro non tema tanto il freddo, e le sue radici si propagano da se.

CARDO. Pianta di fusto assai alto, la di cui estremità, come anche quella de' suoi rami sostiene un cilindro convesso alla punta lungo, spinoso, di color gialliccio; i più grandi fra codesti cilindri sono in maggiore stima, e servono per trar fuori il pelo dalle calze, o coperte; quelli di mezzana grandezza si adoperano per cardare i panni fini, le saie, ecc. ed i più piccioli servono per i panni inferiori, e grossi. Si sparge il seme rado sulla fine di Marzo in una terra leggiera ben vangata, e si ricopre con l'erpice. Dopo nati i cardi si sarchiano, e si diradano se sono troppo fitti. Il primo anno si levano i gambi che in cima hanno fiorito, e l' anno seguente si colgono gli altri. Si possono ancora trapiantare in un terreno soffice, distanti un piede l'uno dall'altro, levando di terra tutto il caspo nel mese d'Agosto dopo seminati,

ti, e si colgano nell' Agosto dell' anno seguente, tagliandoli con un mezzo piede di gambo; e legati a mazzetti di dieci o dodici si fanno seccare all' ombra sopra delle pertiche, discosti gli uni dagli altri.

CARDO DI CARCIOFO. Così si chiamano le costole delle foglie delle piante de' carciofi; quando dopo averle legate, e rivoltate dappertutto, eccetto che la sommità, in paglia, è coperte all' intorno di terra durante l' Autunno e l' Inverno hanno presa la loro amarezza, e divenute bianche, tenere, e buone ad esser mangiate. La suddetta operazione di legare le foglie si fa terminata la raccolta de' carciofi, dopo aver tagliati i fusti che hanno fruttato.

Per preservare i Cardi, i Carciofi da' Topi; giovera piantare de' bastoncelli verdi di Sambuco vicino a' detti erbaggi, poichè i topi non possono soffrire il suo odore. Parimenti i ricci delle Castagne mischiati con terra, e posti attorno a dette piante, le preservano da detti nocivi animali almeno per due anni.

Per far che li Cardi divengano bianchi.

Per fare i Cardi bianchi e teneri, si cavano dalla terra al principio di Novembre, in tempo però asciutto, si levano loro le radici, lasciandone circa un palmo solamente: indi si stendono per qualche ora al Sole. Frattanto si caverà una fossa ben profonda in lungo, e unindo gli uni cogli altri vi si portano in essa, incalzandoli ben bene la terra d' ambe le parti, e principalmente nelle radici. Poscia si copriranno bene con la terra in modo però che sopravanzi soltanto le loro cime; ed essendo così bene legati;

ti, ed interrati, si copriranno con tavole, o paglia, e fra un mese e mezzo in circa diverranno bianchissimi, e teneri.

Convien avvertire, che li Cardi nati dalla semenza fatta venire dalle Fiandre, riescono migliori de' nostrani, poichè quelli non crescono tanto, s'imbiancano più facilmente, e riescono tenerissimi con minore cottura degli altri.

CARDO DI BIETOLA. *Vedi BIETOLA*.

CARDO DI SPAGNA. Pianta d'orto che nasce dal seme, il quale è grosso come un granello di grano; si semina dalla metà d'Aprile fino alla metà di Maggio in terreno ben smosso, in piccole buche mezzo piede profonde, e larghe più d'uno, in ciascuna delle quali se ne pone, e quando sono nati non vi se ne lascia che due o tre. Nel trapiantarli si pongono in buche fonde, e larghe un piede, innaffiandoli con diligenza, e lavorando il terreno due o tre volte l'anno; e allorchè sono grandi si legano con della paglia, e si rincalzano di terra all'altezza d'un piede.

CARDO SANTO. Sorta d'erba medicinale, della classe de' cardi, o cardoni, che si semina negli orti. E' eccellente per le piaghe fresche quando si coglie al principio di Giugno: le sue foglie sono cordiali, e sudorifere; guariscono le febbri intermittenti, ammazzano i vermi, e sono contro il veleno, e la putrefazione.

CARDOSCOLINO. Sorta d'erba spinosa, che ha qualche relazione con il cardo, la sua radica è della grossezza d'un pollice, gialliccia, ripiena di lattificio, ed è buona a mangiare; butta delle foglie lunghe, strette, e spinose all'intorno. In Sicilia nasce una spezie di cardoscolino, del quale mangiano i gambi teneri crudi-

in

in insalata. Tutta questa pianta è sì piena di spuntoni, che è difficile maneggiarla senza bucarsi.

CARICE. Pianta di paludi a fiori gialli: la sua radica s'impiega per rimedio in diverse malattie, particolarmente nelle affezioni nervose: le sue foglie applicate calde sopra le parti tormentate da reomatismo, o gotta, fanno traspirare l'umore, e mitigano i dolori.

CARLINA, da' Bottanici chiamata *Chamaeleon albus*. Erba nota della spezie de' cardi, che ha le sue barbe molto a fondo in terra, e più o meno grosse come un pollice, rossiccie fuori, bianche dentro, e d'odore aromatico; butta diverse foglie in tondo, che posano sopra la terra, lunghe mezzo piede, larghe due pollici, e tagliate fino verso la costola, con spine attorno assai pungenti; in mezzo a queste foglie nasce una boccia come un carciofo, così grossa, ma un poco più schiacciata, e composta di scaglie più minute, le quali sono appuntate, e pungenti, e che racchiudono un ammasso di fioretti di color di porpora pallido, passati i quali compariscono in suo luogo i semi. La carlina è sudorifera, diuretica, e si ordina nelle malattie pestilenziali, dicendosi che un Angelo l'insegnasse a Carlo Magno per guarire il suo esercito dalla peste, e che per questo porti il suo nome.

CAROTA. Pianta d'orto, la di cui radica è lunga, e tonda, e d'un gran uso per le cucine: ve ne sono delle gialle, e delle bianche; le gialle riescono più delicate; nascono dal seme, che si sparge nel mese d'Aprile in terreno ben coltivato, ma non grasso; quando sono nate si diradano con diligenza se fossero troppo fitte,

e si

e si schiariscono affinchè vengano più vigorose. Giova ancora a farle ingrossar da vantaggio, scapezzare nel mese di Agosto tutti i loro polloncelli, senza lasciarli più alti di un mezzo piede da terra. Volendone poi mangiar di tenere nel mese di Maggio, fa d' uopo letamar il terreno, e ben lavorarlo nella state; si deve levargli l' erbe cattive, che le nascono d' intorno. Queste radici si colgono prima del verno; e, riponendole tra la sabbia nelle conserve, durano lungo tempo. Contiene questa pianta molto olio, e sal' essenziale, e la radice, ed il seme sono aperitivi, ed atti per la pietra, e le sue foglie vulnerarie, ed aperitive.

CAROVELLO. Sorta di pero, il di cui frutto dicesi pera carovella: innestata la mazza di carovello sul pero moscadello, fa le pere carovelle di mirabile odore, e sapore moscadello; prova benissimo ne' luoghi caldi. *Vedi PERO.*

CARPINE. Albero, di pedale grande, di legno molto duro, ma sottoposto al tarlo, e che teme l' umido; la scorza è bianchiccia, e ineguale, il fusto, ch'è molto grosso, getta de' rami fino dal basso del suo tronco, i quali si distendono in tondo: cresce in tutti i boschi: si pone ne' giardini per far palizzate, che si formano di piccoli carpini, i più alti de' quali sono dieci o dodici piedi. Si moltiplicano come l' acero, o col seme, o con piante sbarbate: col seme però vengono più presto, e più belli, ponendolo in de' solchetti fatti in terra, e alla fine di due anni si levano, e trapiantano nelle palizzate: crescono adagio, ma fanno molti rami, e dell' ombra. Il legno scalda meglio d' ogn' altro, e fa un buon carbone.

CARRO. Arnese notissimo, il quale più co-

mafiente viene tirato da buoi, e serve per portar le cose della campagna.

CARRUBO, o CARRUBIO. Sorta d'albero che ne' climi caldi viene a considerabile grandezza, detto altrimenti *Guainella*, fa il frutto simile a' baccelli delle fave, pieni d'una sostanza dolce, che si accosta alla midolla della cassia: getta molti rami con foglie tonde, che conserva verdi in tutti i tempi; i fiori sono piccioli grappoli rossi; ed è comune in Italia, e sopratutto vicino a Napoli. Ama l'aria temperata, e terreno cretoso; si compiace de' luoghi bassi e remoti, perchè teme il vento. Si può moltiplicare per mezzo de' semi, ma stenta assai a crescere, onde per brevità è meglio far uso de' germogli che vengono al piede, i quali giunti ad una conveniente grossezza s'innestano nel mese di Marzo a occhio, o sia scudetto, *Vedi INNESTARE*. Finchè è giovine conviene qualche volta lavorare il terreno che lo circonda.

CARRUGA, così chiamasi in Lombardia lo scarabeo mangiaviti, che cagiona tanti danni per deporre le sue ova fra le loro foglie attorcigliate. Per distruggerlo è necessario fare ciò che abbiamo detto nell' articolo *ASURO*.

CARTAMO. Spezie d'erba, il seme della quale si dà a mangiare a' pappagalli: v'è il domestico, e'l salvatico; il domestico ha le foglie bianche, ed ha le spine come il salvatico, ed il suo fiore è come i filamenti di croco.

De' fiori di cartamo, detto anche *Zafferanone*, si fa uso nella tintura, e in alcuni paesi è un oggetto di picciola industria agronomica.

CARVI SALVATICO. Quest' è una sorta di pianta, le di cui foglie si rassomigliano a quelle della tussilagine, ed il suo fiore che getta,

ta, è un mazzo di fiori frastagliati in quattro parti, portati da un embrione, e sostenuti da un calice cilindrico. Quando il fiore si è appassito, ogni embrione diviene un grano guarnito d'un pennacchio. Dicesi che la sua radice macerata nel vino, ovvero masticata so'a, allegerisce la tosse; e le sue coccole polverizzate, e ridotte in cerotto addolciscono la pelle, e fanno svanire le rughe.

CASCINA. Luogo ove si tengono e si pasturano le vacche, onde si fa il burro, e il cacio. *Vedi PRATI, VACCHE, BURRO, CACIO, e RICOTTA.*

Cascina dicesi anche la stanza ove si tiene il latte per cavarne la panna, onde farne il burro, cacio ecc. Questa dee essere in luogo fresco l'Estate, e temperato l'Inverno, un poco grande, con mura bene intonacate e imbiancate, chiusa per ogni parte, affinchè non vi possino entrare gatti, sorci, o altri animali, con una sola finestra colla sua rete di filo di ferro per dar passaggio all'aria, con un acquajo per dar scolo all'acqua, che bene spesso si adopera in lavare le tavole, e utensili, poichè è necessario tener tutto con una somma pulizia, essendo il latte una sostanza facile a corrompersi, e a prendere cattivo odore; e non essendovi il comodo dell'acquajo bisognerà tenervi dei bigonciuoli per ricevere la detta acqua, e subito trasportarla altrove.

Gli utensili necessarj sono, più vasi di diverse grandezze per mettervi il latte dopo munto; un colatojo per il medesimo; una zangola da battere il burro, *Vedi ZANGOLA*; varie forme da porvi la pasta del cacio, col suo fondo di giunchi, perchè scoli il siero, *Vedi CA-*

CIO: dei romajuoli e mestoli di legno, i quali possono tenersi con facilità sempre puliti, nè vanno soggetti alla ruggine come quelli di ferro o rame, capaci di comunicare al latte un cattivo sapore; qualche caldaja finalmente per porre il siero sul fuoco, e farne la ricotta. *Vedi RICOTTA*.

CASSILAGINE. Erba detta anche *dente cavallino*, che butta molti gambi ramasi, alti un piede e mezzo; i fiori sono fatti a campanella d'un color giallo mescolato di porpora, e tanto essi, quanto la pianta sono d'uno spiacevole odore.

CASTAGNETO. Bosco di castagni rilevato affine di coglierne i marroni, e le castagne, per formare il quale è bene lo scavare un anno o due avanti le buche, o siano formelle da piantarvi i castagni, massime nelle terre forti, e poco sane, acciocchè il calor dell' Estate, e i ghiacci dell' Inverno abbiano tutto il tempo di concuocere, stagionare, e ridurre ad una più pronta attività quella terra, la quale comunicando alle piante una maggior copia di nutrimento, le renderà tosto vigorose, e forti. Le dette buche nelle terre forti, e legate, si facciano larghe cinque piedi e mezzo per ogni parte, e tre e mezzo profonde, e nelle sottili, leggieri, e sciolte tre piedi e mezzo larghe, e altrettanto profonde, distanti in modo che da un pedale all'altro vi corrano almeno quattordici piedi e mezzo per i castagneti, e la metà per i polloneti. Si possono distribuire con quella simetria che più piacerà, ma nel determinarla non deve aversi in vista la facilità del lavoro, bensì la situazione e stabilità del suolo.

Del

Del luogo e del tempo per far la piantagione.

Il tempo della piantagione dipende dal luogo ove si vuol fare il castagneto; poichè ne' luoghi bassi, in quelli esposti al levante, o mezzogiorno, composti di terra sana, e leggiera, è dalla metà di Novembre, alla metà di Dicembre; quelli di terre forti, esposti a tramontana, è tutto il mese di Marzo; e nelle alte colline più soggette al rigor del freddo, dal principio fino dopo la metà d' Aprile. Nel caso dunque di farne la piantata, si levino diligentemente dal vivajo, o sia semenzajo le piante con tutte intiere le sue barbe, sane, e senza lacerarle, imbrattandole con sterco vaccino o pecorino sciolto nell' acqua, acciocchè più facilmente s' uniscano con la terra, e s' attacchino: si taglino inoltre tutti i rami della pianta sopra l' innesto all' altezza di più di cinque piedi e mezzo, e posta della stipa o frasche verdi nelle buche, si piantino i castagni in modo che restino al fondo un piede, considerato l' avvallamento che fanno d' un palmo a motivo della terra smossa, e soffice, osservando di mantenergli lo stesso aspetto che avevano nel semenzajo; si distendano le barbe per il loro verso naturale, e se le ponga attorno della terra scelta, leggiera, e attiva, senza punto pigiarla, dando a ciascuna pianta uno stajo di concime sostanzioso, e smaltito, il quale le farà sicuramente crescere più presto, vigorose, e forti, dovecchè mancando di questo ajuto verrebbero, come spesso accade, stentate, e deboli. Non va terminato di riempire le buche se non al principio di Luglio, perchè penetrando più facilmente il caldo

 del-

della Primavera, più presto ne risentano il beneficio, e anticipatamente si pongano in una più vigorosa azione.

Per non trovarsi delusi nell'annue loro rendite, bisogna eziandio adattare la qualità delle piante a quella del clima, e del suolo; così le castagne chiamate marroni, e mogliane, amano i luoghi bassi, caldi, esposti al levante, e mezzo giorno, e composti di terra grassa, profonda, e attiva, non soggetta a prendere eccessivo caldo: le carraresi, o siano cardaresi, o carpinesi, che sono le più fruttifere di tutte le altre, capaci di dare ogn'anno un'abbondante raccolta, provano bene tanto nelle colline alte, che nelle sponde basse, quando però siano terre sane, pastose, e leggiere, e quantunque vengano ragionevolmente anche esposte a tramontana, non ostante vorrebbero il levante, e mezzo giorno, le pastinesi, montanine, salvatiche resistono più dell'altre ne' luoghi esposti a tramontana, e nelle terre forti atte a pigliare eccessivo caldo come il galestro, calestrino, e nelle terre giglie, e gialle, molto forti, ancorchè un poco viziose; vengono però molto meglio nelle terre sane all'aria di levante, e mezzo giorno, Trattandosi di luoghi bassi conviene che non siano sottoposti a umido, o nebbia.

Al mese di Novembre dell'anno dopo piantati i castagni, si visitino, e si levino tutte le rame sortite sull'estremità, lasciandone due sole, le più robuste, una per parte, ad una giusta distanza, acciocchè prendano subito una buona ordinanza; che se fossero venute tutte da una parte, se ne lascia una sola, la più forte, tagliandola in modo che ne possano sor-

ti-

tire altri rami, i quali diano alla pianta una convenevol forma; e questo si faccia per tre o quattro anni, tagliando tutti i rami venuti contro l'ordine, e che dessero confusione, tenendoli più chiari che sia possibile, di modo che si trovino da tutte le parti de' rami forti e fruttiferi, e che resti il sugo nutritivo da per tutto ugualmente distribuito, ed equilibrato.

I grossi castagni devono esser potati ogni tre anni, subito dopo cadure le castagne, oppure nel mese di Marzo susseguente, levando affatto tutti i virgulti salvatici venuti intorno alle ceppaje, e sopra del fusto, come pure tutti i rami falsi, languidi, e morti, lasciando i soli rami da frutto, e da legno, adattati al vigor della pianta; che se si tratta di selve di qualche estensione, sarà bene dividerle in tre parti, da potarne ogni anno una.

Nè si lasci di visitare spesso i castagneti, per riparare, e prevenire i considerabili danni che fanno le acque piovane lasciate precipitosamente scorrere a lor talento, formando delle corrosioni, che col tempo divengono borri, e con trasportare la terra, e causare grosse smotte, rovinano sì fattamente i beni che difficilmente vi si può rimediare. Riconosciuti dunque i luoghi dove le acque unendosi assieme formerebbero tali corrosioni, si procuri di divertirle col mezzo di fossette fatte di tratto in tratto secondo il bisogno, le quali ricevano le acque, e impediscano l'unirsene molta quantità insieme: si facciano ancora ne' luoghi più stretti, e sodi di detti canali degli stabili sostegni di muri a secco in forma di lunette, con la centina opposta alla violenza del corso dell' acqua, dove depositi la terra; vi si piantino de' salici,

vetrici, ontani, e simili, i quali interromperanno il corso dell' acque, e renderanno più forte, e stabile il suolo.

Della seminagione delle Castagne.

I Polloneti si fanno seminandovi le castagne, o ponendovi i piccoli castagni levati dal semenzajo. Per seminare le castagne, al mese di Novembre, in tempo che la terra non sia troppo bagnata, si divelta andantemente alla profondità almeno di quattro palmi, facendovi ogni piccolo tratto delle fossette sopra terra roda, e non diveltata, le quali ricorrano insieme, affinchè ricevendo le acque, le facciano scolare senza che si uniscano assieme in gran quantità, e formino grosse corrosioni; quindi vi si mettano le castagne perfettamente granite, distanti una dall' altra due palmi, e governate con letame sostanzioso, e bene smaltito, si ricoprano per l'altezza di quattro dita di terra: allorchè saranno un poco cresciuti i castagni, si tengano puliti dalle cattive erbe, spine ecc. e dopo tre o quattro anni si diradino, e sbarbino tutte le piante superflue, ponendole in altra terra preparata come sopra ad uso di nuovi polloneti. Quantunque la sementa delle castagne, quando non abbiano patito, possa farsi anche in Febbrajo, Marzo, e al principio d'Aprile, non ostante è meglio seminarle subito dopo divelato il terreno, così maggiormente si approfitteranno di quella terra di fresco sollevata.

Si fanno secondariamente i polloneti con piante allevate per tre o quattro anni nel semenzajo, di dove si levano con tutte le sue barbe-

ilite, e non lacerate, ponendole nel terreno subito diveltato, e preparato come s'è detto in principio, in modo che non restino a fondo più d'un piede; mantenendoli il medesimo aspetto che avevano nel semenzajo, e tagliandoli il fusto all'altezza di quattro o cinque palmi, più o meno secondo la loro grossezza, e robustezza, perchè non vengano agitati da' venti, e impedito loro di prontamente attaccarsi. Tutto questo si fa nel mese di Novembre se le terre sono leggiere; sottili, e asciutte; se forti grasse, e umide nel mese di Marzo, e al principio di Aprile, sempre quando la terra non è troppo bagnata. Questa maniera di fare i polloneti con piante cavate dal semenzajo, è la migliore; la più sicura, e la più sollecita, di quello che seminarvi le castagne; mentre si possono mettere le castagne in un semenzajo di terra grassa; attiva; e comoda ad essere adacquata; dove si potranno facilmente usare tutte le diligenze a' piccioli castagni, i quali in tre o quattro anni verranno certamente più robusti assai che ne' polloneti. Passati due o tre anni dopo trapiantati, nel mese di Febbrajo si taglino diligentemente i fusti al pari della superficie del suolo, e alla prima stagione ne risorgeranno dalle ceppaje vermene bellissime, e assicurati avremo i polloneti; osservando però di diradare i virgulti che vengono dalle ceppaje, levando i più deboli, o superflui, come pure tutti i rami laterali, capaci di troppo ingrossarsi, affinchè se ne possano ricavare buoni pali, diritte e lunghe pertiche, ed altro legname. *Vedi CASTAGNO*.

CASTAGNO. E' l'albero che fa le castagne, il quale può riguardarsi come un dono, con cui

cui la Provvidenza ha gratificato gli uomini le certi paesi, per indennizzarli della loro sterilità, essendo buon nutrimento la castagna cotta, della quale la sola acqua è tutto il condimento. I castagni si rilevano con le castagne ne' vivaj o siano semenzaj, i quali devono essere di terra sana, non troppo leggiera, profonda, grassa, e attiva, comoda per quanto è possibile ad essere adacquata, esposta al levante, e mezzo-giorno, e non totalmente alla tramontana, e che sia stata per qualche anno lavorata: che se le acque interne la rendessero viziosa, si procuri di saniarla per mezzo di fosse coperte, che sono migliori delle scoperte, e si vanghi alla profondità di quattro o cinque palmi, stritolandola, e purgandola bene da ogni sorta di piante. Giunti al mese di Novembre si rivanghi di nuovo per tre palmi a fondo, e o con l'aratro, o con il marrone a mano si facciano i solchi distanti uno dall'altro due palmi, e ad ugual distanza si formino in detti solchi le buchette con la vanga, di grandezza capaci ciascuna di una grossa giumella di concime, che postovi e ricopertolo con due o tre dita di terra, vi si mettano tre o quattro ben granite castagne per buca, distanti una dall'altra mezzo palmo, mentre ponendovene una sola si corre rischio che non nasca, per essere o guasta, o mangiata dagli animali; finalmente si ricoprono con tre dita di terra bene stritolata senza pigiarla, e si appianano da per tutto ugualmente i solchi con il marrone. Alla fine del seguente mese di Marzo, o al principio d'Aprile, cresciute che siano circa un palmo, si sarchi il terreno, smovendolo leggermente da per tutto, e si pulisca da tutte l'erbe, rincalzando i castagni, il che si replichera nella

Pri-

A

Primavera, nell' Estate, e nell' Autunno; e se ne' gran caldi dessero segno che le loro piccole barbe soffrissero asciuttore, si adacquino proporzionatamente al bisogno, mentre l' eccesso sarebbe loro altrettanto pregiudizievole. E' vero che le castagne si possono seminare anche in Dicembre, Gennajo, Febbrajo e Marzo, ma quelle poste in Novembre vengono meglio, quantunque siavi chi con vano timore dubiti che possano patire nel rigor de' ghiacci, cosa che certamente non succede allora quando sono seminate in terra sana. Si possono finalmente seminar più fitte le castagne in quei semenzaj, i quali servir devono per uso di formar pollonecti, per averne maggior quantità, giacchè non si devono quivi innestare, e si sbarbano dal semenzajo almeno due anni prima delle altre.

Alla fine d' Aprile, o a' primi di Maggio del secondo anno dopo nati i castagni si sarchino, e puliscano da ogni mal' erba, con usarvi tutte le altre diligenze già dette per il primo anno, e al principio di Giugno si osservano tutti i rami laterali sottili, e cresciuti per il fusto, massime vicino alla cima; e si tagliano tutti quelli che disponendosi a troppo ingrossare, toglierebbero alla vera cima il sugo nutritivo, e le impedirebbero il formare un fusto liscio, diritto, e uguale, da potersi poi innestare dove richiede il bisogno, lasciando, tutti gli altri piccoli rametti orizzontali, incapaci di apportar pregiudizio alcuno al fusto.

Quando si deve innestare li Castagni.

Dalla stagione, dal clima, e dalla qualità del-

della terra più o meno attiva dipende il tempo d'innestare i castagni, che è il terzo anno dopo nati, e ne' paesi molto freddi suol essere da' venti a' trenta d'Aprile, allorchè dallo staccarsi facilmente la buccia dal fusto si vedano essere entrati bene in succhio. Ma siccome l'abbondanza de' frutti dipende assai dall'adattare la qualità de' castagni a quella del suolo, come s'è detto a Castagneto, così è utile e necessario lo scegliere prima del mese di Marzo dell'anno avanti dell'innesto, alcuni robusti pedali di diversa spezie di castagni, a' quali, non avendo altro modo di trovare tutte le marze necessarie per gl'innesti, si tagliano allora nel grosso i rami di detti castagni, non troppo vicino al centro, acciocchè possano gettare più facilmente una quantità di belle vermene, da servirsene poi nell'Aprile dell'anno venturo per cavare gli anelletti, e fare gl'innesti, senza la qual preventiva scelta, sarebbono obbligati a prendere nell'atto dell'innesto le marze come si potessero trovare.

I matroni, quantunque fallaci, sono la miglior qualità di tutte le castagne, sì per mangiarli in qualunque forma, come pure per la bianchezza, sapore, e odore della loro farina. Di buona qualità sono le carraresi, o siano carpinesi, perchè quasi ogni anno ne fanno moltissime, e seccate e stagionate che sieno, riescono le più pesanti delle altre, ma la farina invecchiata prende facilmente il grasso. Le mogliane fanno buona farina, e fruttano copiosamente ogni anno, se sono in colline basse, in luoghi domestici, non soggetti all'eccessivo seccore, e guardati dalla tramontana. Non sono finalmente da disprezzarsi le pastinesi, e montanine, perchè

chè, piantate in luoghi proprj, fruttano ancor queste copiosamente quasi ogn' anno.

Giunto adunque il tempo dell' innesto, che si fa a bocciuolo, o come dicono alcuni a anelletto (*Vedi* alla parola *Innestare*) si osservi di non farli a caso, e alla rinfusa, ma ciascuna specie da se, per riconoscerne la qualità, e adattarla al suolo. Nel mese di Giugno dopo innestati, e attaccati i castagni, si levino le nuove sortite venute per il fusto salvatico, e se ve ne sono de' non attaccati, si lascia una sola sortita salvatica, la più vicina all' estremità, dove poterli l' anno venturo nuovamente innestare; nel tempo istesso si zappi la terra, si ripulisca da tutte l' erbe, e secondo il bisogno si adacquino ne' gran caldi, come si è già detto, levando di tanto in tanto nel decorso dell' anno le sortite salvatiche che venissero per il fusto, e l' erbe che nascessero nel terreno. Venuto il mese di Maggio susseguente, si zappi al solito la terra in tempo che non sia troppo bagnata, pulendola dall' erbe, e si taglino tutti i rami che minacciassero confusione; mentre con tutte queste diligenze al mese di Novembre del medesimo anno saranno così belli, e grossi da potersi trapiantar nelle selve. *Vedi Castagneto*.

Utilità che si ritrae dal legno del Castagno.

Il legno del castagno se non è il più utile, che si ritrovi, può almeno star al paragone di qualunque altro. Si fanno di esso, botti ottime, pali, pertiche per vigne, forcelle per pergolati, dozze per condur acqua piovana, per molini, travi, colonne per ogni edifizio, tavo-

le per soffitti, ed ogni altro lavoro; ogni instromento per l'Agricoltura, che di legno si usi: non teme l'acqua, nè l'umidità, posto in terra come sostegno, basta levargli la corteccia, o abbruciargli un poco la superficie; che dura assaissimo. Serve al fuoco, nè si consuma in fretta, come qualch' altro legno, creppa talvolta con istrepito: se ne fa carbone, ancor esso crepitante, ma regente al fuoco. Fra tutti gli alberi questo solo produce il Frutto, che si riduce in Farina di ottima qualità, e che sostenta così bene l'uomo.

CASTAGNO d'India; o *Ippocastano*. Bellissimo albero da Viali, e Giardini. *Vedi* MARRONE.

CASTALDO. *Vedi FATTORE*.

CASTRATO. Agnello grande castrato. *Vedi PECORE*.

Siccome qualche volta l'ardore del Sole nuoce talmente a'castrati, che di tanto in tanto cadono a terra, e non mangiano punto; così in tal caso se gli faccia bere del sugo di bieta salvatica costringendoli a mangiare l'erba istessa.

Se per aver mangiato qualche cosa di nocivo gli si gonfiasse il ventre, cavateli sangue dalle vene delle labbra, e da quelle che sono alle parti deretane, e sarà bene fargli prendere dell'orina umana.

Quando hanno inghiottita qualche mignatta, se gli manda giù per la gola dell'aceto, e dell'olio caldo. Per le altre malattie. *Vedi BESTIAME*.

CATALOGNO. *Vedi GELSOMINO*.

CATAPUZZA. Erba comunemente chiamata *Esula*, o *Titimalo minore*; alza il fusto alto un cubito e mezzo, tondo, sodo, della gros-

sez-

lezza d'un pollice, pieno di foglie larghe tre dita, simili a quelle del salcio, d'un color turchino pendente al verde, e disposte in croce. Il fiore è composto di quattro piccole foglie; ed il frutto è rilevato da tre canti, diviso in tre cellulette, ripiene ciascuna di seme bislungo, che vale per purgare con violenza così di sopra, come di sotto.

CAVALETTA. *Vedi LOCUSTA.*

CAVALIERI. *Vedi BACHI DA SETA.*

CAVALLO. Animale noto da quattro piedi di giovamento all'uomo più che qualunque altro animale domestico: cavalla, o giumenta chiamasi la femmina, e puledri, o puledre i loro parti. Questi è un articolo che obbliga di per se ad estendersi alquanto; pure per contenermi in quella possibile ristrettezza, e non formare un trattato soverchiamente lungo, noterò le cose più essenziali, potendosi vedere un più distinto dettaglio sì riguardo a' diversi nomi, e qualità, che rispetto alle varie razze, e paesi d'onde provengono, nel Garzoni, nel Santa Paulina, nel Ruini, nel Rosselmini, nel Boasi, ed altri molti Autori che del cavallo hanno scritto.

Prima d'ogni altro riporterò quì i termini co' quali si distinguono diverse parti del corpo del cavallo.

La pelle ed il mantello si chiamano il *pelo*, il lungo pelo sul collo, il *crine*; la sommità dinanzi della testa, lo *spigo*, o *remolino*, o *ciuffo*; il pelo di dietro sulle gambe, *cirro*, o *ciuffo*; quello che cresce sulla cima dell'unghia, la *corona*; il solco o filetto su cui crescono i crini chiamasi la *spada romana*, la parte dinanzi dal collo fino alle gambe d'avanti, la *giogaja*;

il

il segno che bene spesso gli corre giù per la faccia, la *cresta*, e quello nella fronte, la *stella*. La cima delle spalle dove spuntano dal collo, chiamasi la *legatura*, od il *garrete*; il luogo dov'è posta la sella, il *dosso*; il mezzo della schiena dal crine fino all' anche, i *reni*; l'estremità de'reni al di sopra delle anche, la *groppa*; quindi la *coda*; appresso la *cavatura*, o l'affondamento dell'osso della schiena; la parte deretana della pancia attacco a' genitali, il *fianco*; quella vicina alle coscie l'*anguinaglia*, la pelle molliccia e lasca dov'è la verga od il membro, la *guaina*; e le parti dinanzi delle spalle attacco al petto, i *filetti*. La parte superiore della gamba di dietro appresso alla groppa, è chiamata la *giuntura*; la giuntura o sia piegatura della gamba per di dietro, il *gomito* o la *falce*; l'interna, i *cannoli* o garretti, la concavità fra'l piede e la gamba, le *pastoie*; il piede al di sopra dell'unghia, la *corona*. La parte della legatura nell'estremo del collo fino all'estrema giuntura della coscia, chiamasi la *spalla*; la giuntura di mezzo della gamba dinanzi, od il braccio diritto, *il braccio*, o la *man rimota*; il sinistro, la *più vicina*. L'unghia è chiamata il *corno*; la cavatura dell'unghia, il *cartoccio*, o la *bussa*, la parte molle e tenera dell'unghia vicino al calcagno, la *forchetta*, la parte che si taglia via dell'unghia quand'è più del dovere cresciuta, la *suola*, o la *fenditura*, la parte dinanzi dell' unghia, il *colmo*, o la *punta*; la parte di dietro, dove v'è un elevatura nel mezzo della suola, il *calcagno*; e le parti di dentro che s' incontrano o accozzano nel calcagno, i *quarti*.

Del-

Delle Qualità del Cavallo.

Nella compra de' cavalli prima d'ogni altra cosa convien distinguere a qual' uso devono servire, se per la sella, per la carrozza, o per servizio di campagna, mentre quelli da maneggio non saranno buoni pel tirare. Generalmente un cavallo deve avere le seguenti qualità: tre corrispondenti a quelle d'una donna; petto largo, groppa ripiena, e crini lunghi: tre di leone, sostenutezza, coraggio, e furore: tre di bue, occhio, narici, e giunture: tre di montone, naso, dolcezza, e pazienza: tre di mulo, forza, durevolezza alla fatica, e piede: tre di cervo, testa, gamba, e pelo corto: tre di lupo, gola, collo, e udito: tre di volpe, orecchio, coda, e trotto: tre di serpente, memoria, vita, e volteggiamento: tre di lepre o gatto, corsa, passo, e accortezza.

Un cavallo deve avere la testa di buona ossatura, ma scarica di carne, acciocchè non sia soggetto al male d'occhj, impostata alta, e non molto lunga, l'orecchie piccole, strette, e diritte, attaccate alla sommità della testa, e fianche, lo che si conosce se facendolo marciar di galoppo tiene le punte avanzate senza muoverle: le narici devono essere ben aperte, e ampie, onde possa avere un buon respiro. Il cavallo che ha la fronte incavata dagli occhj in giù dove porta la musoliera della briglia, riesce d'ordinario buono per la fatica, e quello al contrario da cavalcare deve averla uguale, e stretta. Nella fronte, a riserva de'

bianchi, o sprizzolati, devono avere un segno bianco.

Gli occhj siano chiari, vivi, pieni di fuoco, non molto grossi, nè incavati, colla pupilla grande, e palpebre elevate; altrimenti mostra d' esser vecchio, o generato da cavallo stallone vecchio; deve avere lo sguardo fisso, e fiero: quantunque gli occhj incavati siano un difetto, non ostante sono spesse volte un segno di resistere alla fatica.

La bocca è essenziale che sia mediocremente fessa, la lingua minuta; le labbra sottili; il palato scarnato, come pure quella parte di gengive senza denti ove appoggia il morso, affinchè sia sensibile; la bocca fresca, e spumante indica buon temperamento, e meno soggetto degli altri a riscaldarsi: il cavallo da tirare non importa tanto guardarlo nella bocca.

L' incollatura fina, e delicata per la bellezza del cavallo è più necessaria che la testa picola: riguardo alle cavalle, però è una buona qualità l' avere l' incollatura grossa, e carnosa.

Il crine dev' esser delicato, lungo, nè molto folto.

Il petto largo, e aperto è un buon segno per un cavallo da tirare, come lo sono ancora le spalle grosse, dovecchè quello da sella e corritore deve averle piccole, e scarnate: le reni doppie, cioè un' poco alte alle due parti della spina dorsale: le coste ampie, e rotonde, perchè abbia miglior fianco a tirare: il ventre mediocre per quelli da maneggio, e grande per quelli da tirare, purchè non sia di vacca che gli rende deformi; i fianchi pieni, e meno lar-

chi che sia possibile: la groppa larga, e rotonda fino all' alto della coda, e che vi sia un canale che la divida in due dove stà la groppiera: la coda soda, forte, e senza frequente movimento, di tronco grosso, folta di pelo, e situata ad una giusta altezza.

Le gambe richiedono più d' ogn' altra parte maggiore osservazione. Quelle d' avanti sieno piatte, larghe, e non rotonde, di nervo staccato dall' osso: i ginocchielli ugualmente larghi, e piatti, senza grossezza, nè rotondità al di sopra: la pastura corta: lo zoccolo con l' unghia lucente, e liscia, di figura tonda, più larga nell' estremità, che in alto. Quelle di dietro, con le coscie lunghe, e carnose: il muscolo al di fuori della coscia carnoso, e grosso: i garretti grandi, asciutti; e nerboruti, ed è un difetto quando fermato il cavallo cade a piombo, che dimostra debolezza nei reni, o nei garretti: Le gambe più lunghe di quello richieda il taglio del cavallo è un difetto da guardarsene, e sono d' una giusta altezza quando misurando dal garretto fino alla coda, un ugual distanza vi corre dal garretto fino al fondo del talone. Del rimanente le gambe d' avanti sono più soggette a divenir difettose, e quando queste sono buone; lo sono ancora quelle di dietro; tanto l' une che le altre non devono essere molto cariche di pelo.

Per conoscere l' età del Cavallo.

Considerata la struttura del cavallo, bisogna farsi dall' esaminare in primo luogo l' età, la quale si conosce ordinariamente da' denti. I primi spuntano loro poco dopo nati, sono piccoli,

 bian-

bianchi, che si distinguono facilmente dagli altri, e si chiamano i denti del latte: questi sono sei di sotto, e sei di sopra, e gli si mantengono fino a' trenta mesi, nel qual tempo gliene cadono quattro di mezzo, due sotto, e due sopra, ed in sua vece ne spuntano altri quattro più forti, e più grandi, e allora si giudica di più di due anni e mezzo. Di tre anni e mezzo, gli cadono altri quattro denti del latte accanto a' primi, due sotto, e due sopra, e gli ritornano come gli altri già descritti, e di quattro anni e mezzo gli cadono gli ultimi quattro denti del latte, che gli rimangono alle quattro estremità sotto e sopra. Vicino a cinque anni gli vengono piuttosto dalla mascella superiore che da quella da basso due denti angolari; spuntati questi, il dente non fa che terminar la gengiva al di fuori, restandogli dentro pieno di carne fino a cinque anni, compiti i quali non si vede più carne in questi denti, e allora ha cinque anni e mezzo: giunto a' sei il dente angolare è alto tanto dentro, che fuori, e sono compiti i sei quando tiene questi denti fuori della gengiva della grossezza d'un dito auriculare, e che si è diminuito il vuoto del dente ch' era nero: di sette anni resta lungo questo dente come il traverso del dito annulare; e di otto anni la dentatura è tutta uguale, e allora dicesi il cavallo ha serrato, benchè vi sono de' cavalli che indugiano fino a' nove anni. Passati i nove anni dalla coda si può argomentare l'età, mentre afferrandola colla mano attacco alla groppa, se si sente una giuntura sporgere in fuori più del rimanente la grossezza d'una noce, il cavallo è sotto i dieci anni; ma se le giunture sono tutte piatte, può essere di quindici.

Per

Per iscoprire se i Cavalli hanno difetti negli occhi.

La vista è una cosa interessante, onde per iscoprir bene i difetti degli occhj, bisogna osservarli per traverso, e non di faccia nel metter che fa il cavallo la testa fuori della stalla, quindi condurlo in luogo chiaro, situarlo bene, e considerarli lungamente con grande attenzione; nè mai si esamini al Sole perchè v'è da restar facilmente ingannati, procurando di metter la mano sopra l'occhio quando si osserva per ripararne il troppo lume: se si guardano di notte con un piccolo lume, si scoprirà fino alla più piccola macchia. L'umor vitreo dev' esser chiaro, e trasparente come il cristallo, senza macchie, o torbidezza, o cerchi bianchi che lo circondino: nè bisogna fidarsi d'un certo rossore che qualche volta vi si vede, come cosa proveniente da cavallo troppo riscaldato, o lunatico, come pure lo dinota il colore di foglia morta nel basso, e quello ch'è torbido nell' alto. A traverso di questo vitreo si osserva la pupilla se siavi una macchietta bianca, cosa facile a farlo divenir cieco se non vi si rimedia. Brutta vista fa la pupilla d'un bianco verdiccio trasparente, come pure quando un occhio è torbido più piccolo dell'altro, allora certamente uno è perso senza rimedio, e l'altro corre pericolo di far lo stesso: dubbiosi sono ancora gli occhi piangenti; e più facili di tutti a perdersi i piccoli, incavati, o neri. Ne' poledri però il difetto degli occhj proviene per lo più dal dolore che ad essi cagiona lo spuntar de' denti, mentre a norma che guariscono dal male, la vi-

sta ancora si va rischiarando. Generalmente il cavallo cieco ha il passo dubbioso, nè osa mettere il piede a terra, quantunque si conduca a mano; ed essendo nella scuderia, rizza, e gira da una parte all' altra le orecchie quando sente gente dietro a se.

Del portamento del Cavallo.

Conviene inoltre esaminare il portamento, se alza le gambe con facilità senza incrociarle una sopra l' altra: se sostiene in aria il piede il tempo necessario, e non lo lascia subito cadere a terra; e se lo posa francamente, senza appoggiarlo più da una parte che dall' altra; se è diligente nel camminare, e non s' aggrava troppo sul morso; se mastica continuamente la briglia, e tiene la testa alta; se ha del molto nelle spalle per comodo del cavalcante; se teme lo sperone, e anche ad ogni piccolo cenno di serrare le gambe si pone in ardenza; se dal passo entra nel galoppo senz' aver bisogno d' esser molto sollecitato, e se lo continua facilmente lungo tempo; se dopo una corsa violenta si ferma con facilità. Finalmente per conoscere un cavallo, va montato nell' uscire della scuderia, e senza incoraggirlo, nè farli paura con lo sperone, o colla sferza, allentarli quattro dita di briglia, e lasciarlo negligentemente andare per un quarto d' ora a suo placimento: s' è d' inciampare, inciamperà; s' è grave, si abbandonerà intieramente sul morso; s' è pigro, allenterà il passo, e si fermerà, e converrà per farlo andare avanti, risvegliarlo, conoscendosi così tutte le qualità del cavallo. Ma se non ostante la noncuranza nel guidarlo

va

va con la testa alta, masticando il morso, con passo ardito, senza inciampare, non dubitate che il cavallo non sia vigoroso.

Vi sono de' cavalli che hanno il difetto di dare indietro, e non volere andare avanti, chiamato il restio; non sarà difficile il levarglielo. Prendi una cordicella grossetta, legala da una testata a' testicoli del cavallo con nodo che non sia scorsojo, nè stretto talmente che tirandola gli faccia male. L'altra testata della corda falla passare fra le cigne della sella, e legala alquanto lunga al pomolo della medesima; indi monta a cavallo, e se dà indietro o non vuole andare avanti, tira la cordicella; che sentendosi tirare i testicoli andrà avanti.

Vi sono alcuni cavalli di sì buona natura, che dopo le prime lezioni mostrano una aggiustatezza tale come-se avessero ricevuta una lunga scuola, e però i non molto esperti li stringono subito a galoppare, e a raddoppiare, dal che ne segue che in vece di sciogliersi, maggiormente si legano, e in progresso di tempo perdono il bel moto che avevano in principio, e quel che è peggio da questo sforzo troppo sollecito ne deriva che si affaticano i nervi, e si guastano le gambe.

E'da osservarsi inoltre che il cavallo di gambe lunghe fa il moto più grande e più spicciato; quello di gambe corte è più legato nel moto; ed ha difficoltà nello spicciarsi, ma le move con più forza; la quale osservazione può servire di regola secondo l'uso a cui dee servire il cavallo che si vuol comprare.

I Cavalli si possono adattare a qualche sorta di maneggio.

Non v'ha cavallo alcuno; per quanto meschino ch'egli sia, che non si possa adattare a qualche sorta di maneggio per noi necessario. Un cavallo, che sia corto, e tozzo, e che abbia il collo assai grosso, resisterà con più lena alla fatica dell'aratro, o al girar della macina, che non farà un cavallo brioso, e svelto di collo, il quale per la sua dilicatezza in breve tempo vi allenerebbe. Un cavallo all'incontro, che sia di testa piccola, di collo arioso, di vita snella, di pancia smilza, e di gamba sottile, riuscirà a perfezione ne' maneggi, in una giostra, alla caccia, e per viaggio. Quindi la varietà de' bisogni che abbiamo, richiede, che varie sieno le spezie, e le stature de' cavalli. La natura mirando a' nostri vantaggi, diversificò le qualità delle pasture, poichè in un paese esse sono atte ad allevar cavalli di bellissimo aspetto; in un altro, mediocri, ma adattati però a servigi comuni; ed altrove inferiori, ma che possono bensì servire ad uffizj più bassi, e dozzinali.

I pascoli soverchio grassi, e ubertosi, come sono quelli di Danimarca, di Frisia, e della parte Settentrionale di Ollanda, vi apprestano una razza di cavalli ben grossi, parte de' quali oltre l'aria nobile sono di grande statura, e vengono perciò destinati a tirar la carrozza; e parte per la smisurata lor mole, e gagliardia de' loro nerboruti garretti son capaci di sostenere in due soli l'esorbitante biroccio d'un vetturale in una strada a dichino. I pascoli piuttosto magri, dove l'erba è più dilicata, come sono quelli di

Tu-

Turena, del Limosino, di Maine, forniscono de'cavalli signorili le scuderie de' Principi, e che se ne servono per il maneggio. Le pasture poi, che non sono nè troppo magre, nè troppo grasse; come della Franca-Contea, della Bresse, del Soessonese, vi prestano de'cavalli d'ogni sorta sì da sella, che da vettura, e da soma. La Danimarca vi provvede di cavalli bellissimi da carrozza, oltre alcune altre razze che per la loro piccolezza sono molto ricercate. I cavalli da sella finalmente più ricercati fra tutti gli altri sono le Chinee d'Inghilterra, e di Spagna, i cavalli Turcheschi, di Barberia, e d'Arabia.

De' Mantelli de' Cavalli, e qual giudizio se ne possa da essi formare.

Il sauro bajo tirante al rosso se ha la coda e le gambe nere, riesce buono, e pieno di fuoco, ma soggetto alla bile.

Il sauro detto a pello di vacca, co' crini dello stesso colore, o bianchi, è meno bilioso del bajo sauro, quando abbia delle macchie bianche sparse che lo rendono più temperato, e più buono.

Il chiaro con crini bianchi è troppo flemmatico.

L'ordinario non molto scuro, nè molto chiaro è poco stimato.

Il sauro abbruciato è bello, e stimato, avendo l'estremità e i crini neri.

Lo scuro è malinconico, e facile ad imparare quello gli s'insegna.

Il color d'isabella riesce grato all'occhio; se ha i crini bianchi, o neri, suol' esser sempre buono.

Il bajo castagno è il più ordinario di tutti, ma ripieno di qualità per riuscire eccellente.

Il bajo chiaro non è si buono per la flemma, che lo domina.

Il bajo dorato è migliore dell' antecedente, per esser più coraggioso.

Il bajo scuro quasi nero ha del fuoco.

Tutti questi baj, e massime lo scuro, se sono segnati di bianco si giudicano de' migliori stalloni per dare alle cavalle da razza.

I bianchi, i leardi, e gli stornelli sono di gran durata. Il difetto dei bianchi è l' esser pigri; non ostante fanno buon servizio, essendovene alcuni degli ardenti.

Fra le tre spezie di cavallo nero, la meno stimata è quella del nero liscio, che di rado se ne trovano de' buoni: il nero vivo, o morello è assai stimato.

Il rotato testa di moro è per lo più eccellente, ma facilmente difettoso ne' piedi, e di vista dilicata, facile a perderla.

Il vinato è soggetto agli stessi guai, ma non ha l' istesse qualità.

Gli spezzati, quanto meno hanno di bianco, tanto più sono stimati, particolarmente se il bianco non passa il garretto. Il pezzato nero si giudica il primo, poi il pezzato bianco, quindi il pezzato scuro. Veramente la mescolanza de' colori è più adornamento, che un sicuro indizio della qualità, e bontà del cavallo.

Lo stornello se è bene scuro ha le qualità del morello, ed è posto fra' buoni; ma s' è chiaro è soggetto a perder la vista, e meno stimato, quantunque ve ne siano de' buoni.

Il color di porcellana è rarissimo, ma vago, e tiene del bianco mischiato di macchie bizzar-re,

re, ed è una specie di leardo pomato, che ha le medesime qualità, e difetti.

Il pelo di lupo s'accosta a quello d'isabella; il più scuro ha la preferenza dal chiaro.

Il rabicano, o sia cavallo nero, o sauro, che ha del pelo bianco sparso qua e là, spezialmente ne' fianchi, ha molta vivacità, e forse troppa.

Il color di topo se ha l'estremità nere è buono da lavoro, e da parata.

I tigrati sono più buoni che belli, eccettuando quelli che tengono le macchie meno larghe, e meno nere.

Gli zaini sono forti, ma difficili a domarsi; addestrati però con dolcezza, e pazienza riescono buoni, e fanno vedere esser vano il giudizio che ne forma la gente stimandoli disgraziati.

Segni de' Cavalli, e cosa dinotano.

La stella è un segno bianco sulla fronte de' cavalli, e quantunque sia più un ornamento che un' indizio delle loro qualità, con tutto ciò si fa caso quando gli manca, o non è ben formata, e si vuole che devano averla tutti i cavalli destinati alla razza. In Olanda, e particolarmente nella Provincia di Frisia i mercanti per accompagnare un cavallo che abbia la striscia bianca in fronte con uno che abbia la sola stella, hanno un'arte tale nel tagliare per lungo la pelle della striscia, e riunire le parti, che spesso anche i più intendenti restano delusi.

Il ciuffo è un mazzetto di pelo arricciato, che viene indifferentemente per tutte le parti del cavallo, ma si stima quando lo ha sulla testa,

e al

e al collo, e si giudica contrassegno della forza; gl'intendenti però dicono dover essere in luogo che il cavallo non lo possa vedere.

Balzane; sono quei segni bianchi che i cavalli baj, scuri, e neri hanno a' piedi per ordinario dal nodo fino allo zoccolo. Queste sono contrassegno buono, o cattivo, secondo i piedi dove si ritrovano, e secondo si estendono più in alto, o più a basso. Le balzane basse, e che sono come armellinate, sono eccellenti, al contrario le troppo alte sono cattive, e peggiori se vi è sparso nel nero. Le balzane a' due piedi di dietro sono buone; quella del solo piede della staffa è migliore; e ottime sono quelle di tre piedi, onde dicesi per proverbio, *balzan da tre caval da Re*, queste si stimano segno della buona volontà; e docilità del cavallo. I quattro piedi bianchi mostrano il cavallo di buona volontà, ma è quasi sempre fiacco, e di poca forza. I balzani da due piedi dalla parte istessa sono soggetti a cascare, e così quelli che ne hanno due, una al piede della staffa; e l' altra a quello di dietro dall' altra parte.

L' ugna unita, e liscia è segno di buon temperamento, e di un' arditezza sicura: tutto il contrario mostra la bianca, cerchiata, e raggrinzata; e la segnata fra bianco e nero, è di mezzo a queste due. Qualche volta però il cavallo non ostante lo zoccolo buono inciampa, e addiviene perchè affidato nella bontà della sua unghia cammina con trascuratezza.

Bla-

Malattie esterne de' Cavalli, e loro rimedj.

1. *Antiquore.*

E' un' infiammazione nella gola, e nell' esofago (lo stesso che ne' corpi umani dicesi l'*angina*, o la *squinanzia*) che gli produce un tumore della grandezza e figura d' un pomo, o sia una postema sanguigna mescolata colla collera ditimpetto al cuore, e qualche volta li conduce a morte. Un tal male proviene da troppo violento moto, da non cavargli sangue a' tempi debiti, da cibi guasti, ed è più pericoloso dalla parte diritta che dalla sinistra. Ingrossato che sia il tumore, e gonfio il petto, si taglia in croce con lancetta, osservando di non offendere le vene, o nervi: altri fanno un buco nella postema, introducendovi la radice d' elleboro, che ha virtù di purgare, o la scorza della radice di ciliegio salvatico. Se gli cava sangue, e se gli danno due cristorj con decozione di malva, di madreviole, di mercuriale, di mele rosato mezza libbra, di zucchero rosso libbre una, olio di ruta oncie quattro, olio comune libbre due, tuorli d' uova dieci, e mezza libbra di sale.

2. *Apertura dinanzi.*

Accade per caduta, o altro. Cavategli subito sangue da ambe le parti del corpo, quindi tenetelo quindici o venti giorni imbrigliato strettamente, e lavategli mattina e sera il petto con vino caldo, e poscia ungetelo col seguente unguento. Si fa bollire in un vaso pieno d' olio

una

una lodra scorticata finchè sia cotta, e allora si mette sotto il torchio, e all'estratto passato per stamina si aggiugne dramme sei trementina; mele, sugna di porco libbre due per sorta, libbre mezza unguento d'altea, mezza dramma olio laurino, cera dramme sei; e dramma sei sego di castrato, incenso dramme tre, mastice dramme due, spolverizzando quelle che possono andare in polvere; e le altre liquefacendole, e di tutte se ne forma un unguento.

3. *Posteme, o ulcere sopra le labbra.*

Vengono prodotte dall'offesa del morso che fa concorrere gli umori. Si guariscono sbucciandole, e fregandole con sale, e aceto forte; e poi ungendole con mele rosato.

4. *Posteme, o putrefazione delle mascelle.*

Fate divenir rosso col fuoco il vitriuolo, e ridotto in polvere mescolato con mele, adopratelo.

5. *Attrazione de' nervi, tendini.*

Proveniente da colpo ricevuto, da troppa fatica, o da slogamento di nervi. Cavategli sangue poco sopra il ginocchio dalla parte interna della gamba; quindi stemperate al fuoco della trementina con polvere di comino; e distendete l'empiastro sopra una pezza che cuopre il nervo attratto, e fasciatevela; rinnovandolo ogni giorno, avvertendo prima d'ogn'altro di lavar la gamba con vino bianco tiepido, che questo gli leverà presto il dolore.

6. Bar-

6. *Barbole*.

Sono due piccoli tumori che vengono sotto la lingua, quasi sopra l' osso della mandibola inferiore, e rassomigliano a due barbe di capre, queste gli impediscono il mangiare, gli accrescono la sete, e gli danno dolore. Si tagliano alle radici colle forbici, e si strofinano con aceto e sale.

7. *Cancro*.

E' un male che viene talvolta, nelle giunture delle pastore, e in altre parti ancora, per motivo di ferita vecchia trascurata, e lasciata empire di lordura, che corrodendo la parte gli apporta spasimo: v' è il cancro bianco, il rosso, e il nero. Il bianco è come un granello di cece, che butta materia velenosa, e fetente, e procede dalla flemma; il rosso puzza più di tutti, nasce da abbondanza di sangue putrefatto, o da troppa fatica; il nero viene da malinconia, ed è come un carbone. Prendete un colombo vivo, e ponetelo sopra la piaga facendovelo stare per un' ora, poi prendetene un' altro, e fate lo stesso. Quindi prendete aglio con la buccia, filiggine, e pepe uniti insieme a forma d' empiastro, e dopo lavata la piaga con aceto tiepido ponetevelo sopra, replicandolo per cinque giorni, che se zoppicasse, e avesse la gamba grossa, in questo tempo migliorerà. Se per caso è tocco, e penetrato l' osso, prendete un rospo, e una tartaruga, che seccherete in forno, facendone polvere separata una dall' altra. Si netta l' osso, e si lava con orina; e se gli

get-

getta sopra della polvere di rospo, e dopo della tartaruga: se l'osso fosse divenuto nero, bruciate dello sterco umano, polverizzatelo, e mescolato con pepe in polvere mettetene ogni giorno sopra il male.

8. *Cancro sopra la coda*.

Viene chiamato *langio*, che se non vi si rimedia la rode in modo, che fa cadere la carne, i peli, e l'ossa. Si può adoperare uno degli unguenti più gagliardi che sono a *rogna*, oppure della cipolla squilla, bitume, zolfo, ed olio, ungendola nel freddo al Sole, e nell'Estate al sereno, e questo mattina e sera.

9. *Cappelletto*.

E' un tumore di materia fredda senza doglia, che viene nelle ginocchia d'avanti, e di dietro sopra l'osso del garretto, motivato da percosse, da troppa fatica, e dall' appoggiarsi, e stropicciarsi a cose dure. Quando il tumore è fresco si sana facilmente bagnandolo continuamente con aceto fortissimo, nel quale abbiano bollito del nitro, sale armoniaco, salgemma, sal comune, vetriuolo romano, e allume di rocca; oppure con un unguento fatto con oncie quattro sal comune, rame usto, e feretto di Spagna oncie sei per sorta, senape pesto oncie tre, e aceto forte quanto basta; ma quando il male è vecchio, è incurabile.

10. *Carboncelli*.

Sono vesciche piene di sangue guasto, che ven-

vengono sul dorso, guastano la pelle, alle volte mandano fuori le materie, e divengono piaghe, che si sanano facilmente lavandole tre volte il giorno con acqua salsa, e ponendovi sopra della polvere di galla, o di mirto, o di ortiche peste, e schiacciate.

11. *Collo gonfio, e duro.*

Nasce da troppo peso di spalle, o da difficoltà de' nervi del collo, che lo piega a stento. Drizzandoli i crini segli fora la pelle con ferro infocato fatto a guisa di lesina vicino al guidarezco, e questo in cinque luoghi per la lunghezza di tutto il collo, in distanza uno dall' altro di quattro dita, ponendovi una corda sottile di lino, o canapa, o di crini, lasciandovela quindici giorni. Altri gli danno molti colpi di fuoco nella parte sinistra della sommità del collo sotto i crini per la lunghezza, e dopo l' operazione del fuoco dal quarto giorno fino al quintodecimo lavano la sommità del collo con acqua tiepida.

12. *Cerchioni.*

Sono eminenze a guisa di linee in giro attraverso la superficie dell' ugna d' avanti, alcuni sì bassi, che appena si scoprono, e altri grossi, che arrivano fino a' quarti, e altri più dannosi che principiano da' quarti, e vanno a finire a' garretti, stringendo il vivo del piede in modo che il cavallo ne risente. Tenetegli più volte il piede in molle nell' acqua calda bollita con sale, indi avvolgetelo in un panno con entro un' intriso di semola, vino, sugna vecchia, il

tutto cotto, e mescolato insieme, rinnovandolo più volte il giorno. Si tagliano con la rainetta i cerchi in più luoghi uguagliandoli alla superficie del corno; se gli fanno degli strettoj alle gambe d'avanti, e bisognando, se gli leva sangue dalla vena sotto il ginocchio, tenendolo alcuni mesi sferrato sopra cose dure: si bagna con vino nero bollito con sommacchi, balausti, o sia fior di melagrano che viene di Levante, e allume di rocca, ungendo tutto il corno una volta il giorno con zolfo, e galla mischiati insieme, e bolliti con un poco di sale, e aceto forte con sego di arnioni di castrato colato, fino alla consumazione dell' aceto. Che se provenisse da aridezza, si terrà in molle nella decozione d'altea, impiastrando tutto il piede con polpa d'aglio cotto, sugna nuova di porco, e olio mescolati insieme.

13. *Chiovardo.*

E' un ulcera antica, o fistola con marcia, che a guisa di chiodo penetra fino all' osso. Si lava più volte con orina umana e sale, o col sugo di celidonia; poi vi si applica, polpa di menta, agli mezzi cotti sotto la brace, pepe polverizzato oncie due, sugna di porco libbre una, e se ne fa un' unguento.

14. *Contusione.*

Caginoata da percosse: prendasi della persicaria e pestata se gli applichi con acqua fredda, che in ventiquattr' ore sarà guarito.

15. *Corruzione di se stesso.*

Proviene dall' indebolimento de' vasi seminali. Si cura con cibi rinfrescanti, pastoni, e beveroni di farina di miglio, ed esteriormente s' applica sopra le reni sugo di lattuga, aceto forte, ed olio rosato mescolati insieme; per bocca se gli dà della polvere di galla, e di seme d' aneto stemperata nell' acqua calda.

16. *Crepaccie traverse.*

Sono ulceri con molte crepature che vengono nelle calcagna tra la corona e 'l vivo fendendo attraverso la carne, e la pelle che si unisce alla corona dell' ugna. Se gli apre il calcagno fino al vivo, poi si ungono due volte il giorno con trementina lavata nove volte nell' acqua, con altrettanto sego di castrato, ed alquanto olio comune, ed aceto battuti insieme.

17. *Crepature dell' ugna.*

Prodotte per lo più da molta siccità de' piedi. Se non giungono al vivo, si medicano rendendo morbido il piede, e facendo crescer presto l' ugna; ma se sono penetranti, si prenda mastice, incenso, galbana, una dramma per sorta, pece greca, trementina, dramme due, mele libbre tre, sangue di drago una dramma, e una e mezza d' allume di rocca abbruciato, polverizzando ogni cosa; posscia si cuoce il mele, e se gli aggiugne la pece, e trementina, che liquefatte l' uniscono. Lavato il piede con buon' a-

ceto, vi si pone sopra l'impiastro, ed in tre giorni il cavallo risana.

18. *Curba.*

E' un' enfiagione come un mezzo uovo tagliato per lungo, dura, che si genera tre dita sotto la testa del garretto, nella sostanza del nervo maestro dietro la gamba, e si pianta nella pastora, suole accadere per battiture, per tirar calci, o per incomodo sofferto nell'età tenera. Si adoprano nel principio medicamenti mollificanti, e raddolcenti i nervi, poi gli astringenti, finalmente i disseccanti e la cura può esser la stessa che diremo parlando dello *sparagagno*.

19. *Denti che nascono fuor d' ordine.*

Se a' poledri prima che abbiano terminati di cangiare i denti fra' i molari, e i mascellai gliene nascono alcuni fuori dell' ordine, che gl' impediscono il mangiare cadendogli il cibo di bocca; il rimedio si è lo svellerli dalla radice con lo scarpello destinato a ciò, e poscia curar la piaga con mele rosato.

20. *Dissolatura.*

Si dice quando gli umori concorsi all' ugne, o per enfiagione, o per star molto racchiusi, vi si trattengono talmente che bisogna cavarli tutta la suola. Si prepara dunque l' ugna con un impiastro di malva, parietaria, crusca, e grasso bolliti insieme; quindi si scarna con la rainetta intorno alla suola, poi con la tanaglia si tira con forza lasciando liberamente uscire il san-

sangue, acciocchè n'escano gli umori, e stagnato che sia, si prende mele rosato, aceto, tartaro, filiggine, e facendo liquefare un poco di pece nera, s'incorpora ogni cosa insieme, e fattone unguento con taste di stoppa della grandezza d'un dito bene intrise in esso, se ne riempie tutta la suola del piede, e sopapponendovi della sugna, si fascia bene fino al bisogno.

21. *Doglia di anca.*

Ne' muscoli, o legami della giuntura di essa, causata da percosse, cadute, moto violento, o altro accidente, che rende zoppo il cavallo. Essendo la giuntura offesa, o ammaccata, il primo giorno se gli cava sangue dalla vena comune, ed il seguente da ambedue i fianchi, e se il male sarà vecchio, dal luogo più vicino alla doglia dalla stessa parte. Si mescola poi col sangue del nitro in sottilissima polvere, e altrettanta di coccole di lauro, e impiastrando la parte, si frega a contrappelo, e si lascia così per tre giorni. Ottimo ancora è il balsamo che daremo per le *storte*.

22. *Dolore di denti.*

Questo gli accade di rado, e solo qualche volta per posteme nella gengiva, conoscendosi dalla difficoltà di masticare. Cavategli sangue dalla vena della testa, dal palato, o dalla lingua, e lavategli per cinque o sei giorni continui le mascelle, e le labbra con aceto fortissimo.

23. *Doglia delle spalle.*

Proveniente da urti, percosse, cadute ecc. Se gli cava sangue nel principio del male dal collo, e dalla gamba d'avanti della parte contraria, e dopo alcuni giorni dal petto, e dalla gamba del medesimo lato, indi si ugne con butirro, unguento d'altea, una libbra per sorta, olio rosato mezz'oncia, olio laurino oncie quattro, e non giovando si prenda olio di giglio misto con euforbio pesto. Se la doglia è vecchia, dopo le cavate di sangue come sopra, si usano i cristeri, e l'unzione d'olio rosato mescolato coll'impiastro di meliloto, e in fine l'unzione di burro, grasso d'anitra, olio di camomilla e sambucino, e cera quanto basta. Altri prendono pasta di vescicatoj più forte di quella che si adopera per gli uomini, la mettono sulla spalla offesa, e quindi medicano la parte per guarirne l'escoriazione.

24. *Emoreidi.*

Se sono secche, se gli medichi la circonferenza dell'ano con unguento fatto di midolla d'osso bovino e porcino, burro fresco, olio comune e mirtino, litargirio, e cera comune a sufficienza: che se purgassero, si adopera litargirio, biacca, mastice, incenso, aloè, sarcocolla, mumia, bolo armeno, polverizzati; e mischiati con olio, facendone unguento.

25. *Enfiagione.*

Detta anche *fuoco sacro*: è una gonfiezza di car-

carne che getta marcia, la quale viene particolarmente a' cavalli da soma, ed è assai pericolosa. Si principia la cura dal tagliarla, ponendovi dentro polvere di pomo granato, e sopra un impiastro di farina, aceto, e coccole di cipresso, finchè se ne veda miglioramento, e allora si lava con acqua, e si ugne con una penna fino alla guarigione con un unguento liquido fatto di sugo di piantaggine, di menta, di aceto, e zolfo polverizzato, ogni cosa incorporata insieme.

26. *Spallaccio*.

E' una piaga profonda, e umida, che viene all' estremità de' crini sopra la giuntura della spalla. La farina di segala impastata con chiara di uovo, o la cenere impastata con olio comune, oppure olio d' uliva libbre una, oncie tre di cerusa, olibano e mastice polverizzati, un' oncia, cremor di tartaro oncie due incorporato tutto insieme, giovano ad un tal male.

27. *Enfiagioni nelle mascelle*.

Della grandezza di una mandorla, che gli fanno gonfiare la bocca, e il palato, che appena può mangiare. Se gli cavi sangue dalla lingua, quindi si prenda del sale di tartaro pesto, e stemperandolo in aceto fortissimo, si freghi con esso la bocca e 'l palato e occorrendo si pungano col ferro, fregando le ferite con sale, rura, e aceto.

28. *Gonfiezza al collo.*

Dopo la cavata del sangue, se gli radono i peli sopra l'enfiagione, e si apre la piaga dopo tre giorni, tenendola aperta con stoppa; ma se l'enfiagione fosse vecchia, si cava sangue da quella vena un'altra volta.

29. *Quarto falso.*

Procede da cattiva ferratura, o inchiodatura, e per rimediarvi si caccia nella pianta del piede calce viva, mastice polverizzato, torli d'uovo e un poco di mele con aceto; e fattone unguento se ne formano delle taste con stoppa, che mettonsi sopra il quarto falso, fasciare per due giorni; indi con un ferro di rame rovente si dia il fuoco in modo che non tocchi il quarto falso, poscia s'adopri il seguente unguento. Prendasi una serpe cervona viva; si tagli quattro dita lontano dalla testa, e altrettanto dalla coda, ed il restante tagliato in pezzi minuti si cuoca con olio d'uliva finchè n'escano fuori gli spini; poi lascisi tre o quattro giorni al Sole, e con questa si unga l'ugna mattina, e sera.

30. *Fessura del quarto.*

E' una crepatura che fa per lo lungo dell'ugna de' piedi dal mezzo in dietro verso le calcagna tanto nella parte di dentro quanto di fuori, e che comincia dalla corona o poco sotto, e penetra fino alla midolla, e al vivo del piede, facendosi or più ed or meno lunga. Tenete il cavallo in riposo, ferratelo in modo che quel-

quelle parti restino scoperte, poi fate un contorno alla fessura di cera rossa in maniera che il medicamento non possa scorrere fuori per la corona del piede. Si bagna la fessura con acqua forte, incominciando dal principio di quella, e scendendo di grado in grado fino al finimento.

31. *Ferite fresche.*

Giova moltissimo l'applicarvi l'erba balsamina. Siccome secondo la parte ov'è la ferita, varj sono i rimedj, troppo lungo saria il descrivergli tutti, onde *Vedi* gli Autori che ne hanno trattato.

32. *Flussione negli occhi.*

Per percossa, od altro, Se gli fanno de' difensivi consistenti in gomma arabica, sangue di drago stemperati con chiara d'uovo, e acqua rosa; poi se gli cava sangue per divertire gli umori. La cura poi si fa prendendo cuperosa bianca libbre due, allume di rocca libbre tre, e polverizzati si pongano con mezza libbra di grasso di porco, e tre boccali d'acqua in una pentola nuova sopra un fuoco lento senza fiamma, che circondi ugualmente all'intorno la pentola, lasciandovelo fino all'intiera consumazione dell'acqua, e vi si farà in fondo una materia dura, e consistente. Di questa se ne pigli mezz'oncia, e pongasi in quattr'once d'acqua, che in un quarto d'ora si liquefarà, e l'acqua diverrà come il latte: con essa bagnisi l'occhio sera e mattina per venti giorni, avvertendo di non ap-

pli-

plicare la suddetta materia negli occhi senza l'acqua, che potrebbe recar danno.

33. *Formella.*

E' un tumore carnoso che nasce dalla parte dinanzi della pastora sopra i due tendini incrociati che vi sono, e scende fino alla corona dell'ugna. Se gli cava in principio sangue sopra il ginocchio, vi s'applica una coppetta, e si frega con sale pesto minutamente. Il giorno dopo si unga solo quanto porta il male e non più, con olio laurino oncie due, cantarelle, euforbio, sublimato, arsenico, un quarto d'oncia per sorta, e incorporato si adoperi freddo; oppure galbana ed ammoniaco mezz'oncia, catrame oncie due, ragia di pino, trementina, pece greca, e bdelio, once una, vitriuolo romano, manna d'incenso, bitume giudaico, un'oncia e mezzo: si disciolgano le gomme in aceto, si mescolino insieme al fuoco finchè divenga un cerotto tenacissimo, e vi si applichi.

34. *Formica, o tarlo.*

E' un ulcera maligna con alquanta marcia sottile che si genera nella punta, e nei quarti, e calcagna del piede fra'l morto, e'l vivo. Si cura con rimedj caldi e secchi, raspando poscia il tarlo colla rainetta nel corno esteriore, che allargato il buco, si possa vedere, e toccare fino in fondo, e poi vi si rimedierà con raggia di pino liquefatta, e posta sopra il foro.

35. *Gal-*

35. *Galle*.

Sono tumori teneri a guisa di noccivoli, e vengono tanto nelle gambe dinanzi, che in quelle di dietro sopra le mazzole, fra il muscolo maestro, e l'ossa dello stinco. Ve ne sono di due spezie; una che si genera da vapori leggieri, flemmatici, e sottili, molto simile a quello che chiamano *vescicone*; l'altra proviene da vapori ventosi, che racchiusi fra quelle membrane le gonfiano. Le prime si curano con tenere il cavallo in luogo netto, dandogli cibi disseccanti, e lavandogli le gambe con acque calde pure disseccative. Le altre si guariscano fomentandole con una spugna nuova stata in molle nel ranno bollito con nitro, sale, e aceto.

36. *Enfiagione all' orecchio*.

Con durezza alla radice. Si fa maturare con seme di lino, fieno greco, grasso di porco, e maturata che sia, si taglia in modo che la ferita guardi all'ingiù, acciocchè escano gli umori, medicandola poscia con i rimedj proprj per le ferite.

37. *Testicoli gonfi*.

Cagionati o per vento, o per acquosità, o per carnosità, o per rottura. L'enfiagione per vento si guarisce con tener l'animale regolato nel vitto, e fomentando spesso la borsa con spugne state in molle nel liscivio, aceto, e nitro bolliti insieme, o vino nel quale abbiano bollito

to della ruta, degli anici, e comino fino alla consumazione del terzo. L'enfiagione acquosa si cura nodrendo parcamente il cavallo con cibi secchi, e asciutti, e dandogli de' cristeri con decozione di mercuriale, di piantaggine, di parietaria, di camomilla, di finocchio, di meliloto, cassia, leta pigra di Galeno, olio di giglio, mele, e sale a bastanza. Alla carnosa si rimedia con impiastri risolutivi, e dileguanti, e non giovando questi, gli si metterà un setone nella borsa unto di olio sambucino, che si dimenerà mattina e sera, acciocchè la carne vada consumandosi a poco a poco. Finalmente se il cavallo avrà questo male per rottura, si userà la regola prescritta per l'acquosa, e fatto un impiastro di tre chiare d'uovo, con un' oncia d'aceto, bolo armeno, sangue di drago, terra sigillata, e fior di farina di segale, potrassi applicarglielo.

38. *Gonfiezza di gambe.*

Per lo più questa procede da superfluità d'umori che vi concorrono, e particolarmente quando, pascendo, mangiano erbe tenere. Quando la gonfiezza non svanisce da sè, gli si cavi sangue dalla vena sopra la coscia, che va alla gamba, e s'impiastri tutto il gonfio con creta bianca, e sale ben pesto mescolati con aceto fortissimo, rinnovendolo due volte il giorno; ovvero radendogli la parte gli si attacchi le sanguisughe, acciocchè nell'emissione del sangue venga a consumarsi quel concorso d'umori.

39. *Gran-*

39. *Granchio*.

Proviene da ventosità, e umidità, e rende la gamba in grado da non potersi piegare, nè fermare in terra. Il suo rimedio è un mazzo di borrana, crusca, e vino, fatti bollire insieme fino alla consumazione del terzo, e tiscaldato si leghera quest' impiastro intorno la gamba offesa, avvertendo di spuntar prima la punta del piede, sicchè n' esca sangue.

40. *Jarda*.

E' una postema soda al tatto, che offende la giuntura, e i nervi, e cresce talvolta a segno che abbraccia tutta la parte di dentro, di mezzo, e di fuori della giuntura del ginocchio. Quando occupa la parte esterna, ed interna, dicesi *jarda doppia*, e quando molesta quella di mezzo, vien chiamata *giardone*. Per guarirla prendasi acquavite di sette cotte, vitriuolo Romano, fior di zolfo, salnitro, e fior di cenere, e pestato e incorporato ogni cosa insieme si applichi sopra il male.

41. *Incapestratura*.

Male che fa che la corda gli seghi, e abbruci come il fuoco. Per rimediarvi prendasi cinque oncie di burro, olio rosato, acqua rosa, quattr' oncie per sorte, cera nuova, grasso di gallina, due oncie per sorte, tre di sego di castrato, sei d' olio d' uliva lavato, il tutto in una pentola nuova si fa bollire fino che si liquefa, dimenando continuamente, e poi vi s' aggiugne mez-

mezza libbra di zucchero ben polverizzato ; si ugne due volte il giorno , e se farà crosta , si continuerà finchè sia separata , mettendovi poi sopra polvere d' olibano , o di vernice finchè sia saldata.

42. *Incastellatura.*

Proviene da molto freddo patito ne' piedi, o da negligenza de' manescalchi , o da poca attenzione del padrone . Abbassate il calcagno del piede incastellato tanto che venga ad uscirne sangue ; poi allargate il piede nel calcagno, in modo però di non indebolirlo talmente che l' ugna col crescere non divenisse tanto sottile che il ferro la consumasse , o si ristringesse , e con questo gli portasse danno.

43. *Inchiodatura, e sbroccatura.*

Sono fori con ammaccatura del morto , e del vivo del piede , l' una prodotta dall' accidente , l' altra dal ferrar male il cavallo . Bisogna procurar di conoscere queste due malattie assai pericolose , poichè il cavallo non ne dà segno se non quando sono marcite . Prendasi olio d' abeto , o d' ipericon composto , che mirabilmente mollificano, incarnano , e saldano le piaghe , e l' ulcere .

44. *Incordatura.*

E' quando il cavallo non può orinare intrigandoglisi i testicoli nella corda della verga . Si getti subito il cavallo in terra , se gli ungano i testicoli con olio tepido , procurando con dili-gen-

senza che vengano fuori, e se non potessero uscire si fomentino con acqua tepida finchè riescano; se è di mattina, si farà passeggiare fino alla sera, e se sarà di sera fino alla mattina, tenendolo senza mangiare nè bere; poi gli si metterà la mano nel fondamento, facendolo evacuare con cristeri propj, dandogli da mangiare cibi di facile digestione.

45. *Infiammazione nella lingua.*

S'è molto gonfia per cagione del sangue, e della flemma, se gli metterà ogni giorno per un'ora, finchè sia sciolta l' enfiagione, in un sacchetto ripieno di mele salvatiche fresche sbucciate, e cavato il torsolo, cotte in acqua di fiume, ridotte in impiastro con zucchero; e se la lingua gli si rompesse, si salderà fregandola spesso con mele, e vino bolliti insieme.

46. *Infiammazione delle pastore.*

Viene cagionata dal fango. Va curato prima che s' inoltri il male, lavando la pastora con acqua tepida, e dopo rasciugata bene, si ugne con olio rosato, e torli d' uova sbattuti insieme.

47. *Lampasco.*

Viene nella parte superiore della bocca del cavallo per abbondanza di sangue, e i solchi che sono fra' denti gonfiano a segno che non può mangiare. La cura sarà di pigliare una falcetta di ferro curva a modo di una cetra, riscaldata bene, e con essa s' incide l' enfiato de' due primi sol-

solchi de' denti, tagliandone quanto ne può occupare la falcetta in una sola volta; e se l'infermità fosse fresca, e poco enfiata, allora si dovrà scarnare nel terzo solco fra i denti d'avanti con ferro acuto; o pure s'inciderà quel solco per mezzo affinchè il sangue possa uscire.

48. *Lebbra*.

Questo male che assalisce tutto il corpo, corrompe non solo la pelle, ma penetra ancora nelle viscere, e nell' ossa. Nodrite il cavallo con cibi di facile digestione, cavandogli sangue prima dal lato destro del collo, e poi dal sinistro, considerando però la forza, ed età di esso: si bagna nell'acqua fredda, guardandolo dal Sole, e dalla Luna, e cuoprendolo: e si ugne con unguento fatto di mezza libbra di euforbio, una di grasso di porco, due oncie di mercurio, due libbre di pece nera, e due d'olio comune, e quando quest' unguento comincia a bollire, si leva dal fuoco, e ciò si fa per tre volte, e si adopera freddo.

49. *Lupa*.

E' un enfiagione che viene sotto il ventre per troppo carico, o per concorso d'umori: si cura con radergli la parte gonfia, e pungerla minutamente; poi si unga con unguento d'altea, e butro due volte il giorno per otto di continuati.

50. *Morfea*.

E' quella macchia della pelle di color bianco pal-

pallido, o mista di rosso, che per umori putri, di viene intorno agli occhi, nelle palpebre, nelle narici, alla bocca, e in altre parti, che rende il cavallo spregievole. Fassegli un linimento con gomma di pruno sciolta nell' aceto, incorporata con sale armoniaco pesto, ed olio d' oliva: gli giova ancora radergli il pelo, e porvi sopra polvere di rana.

51. *Macchie bianche sulla lingua.*

Vengono causate da' cibi, o dalla flemma; bisogna rimediarvi subito col fregargliela ogni giorno lungamente con panno ruvido, acciocchè restino mondate quelle materie viscose, e levatane la marcia, si stropiccia con olio, e pepe incorporati insieme finchè cominci a farsi rossa, e getti sangue, ed allora s' anderà ungendo con mele rosato.

52. *Malandre.*

Si dicono da alcuni quelle crepature, che vengono attraverso nella piegatura delle ginocchia di dietro al cavallo, e tramandano acqua gialla, con cagionargli acerbo dolore. Per consolidare e seccare gli umori giova l' unguento fatto con un' oncia di burro vieto, orpimento, litargirio d' oro, olio rosato completo, oncie due per sorta, e cera quanto basta.

53. *Infiammazione fralle gambe dinanzi verso il petto.*

Viene dessa causata dal non esser tenuto netto dal fango ne' viaggi, e dopo qualche riposo

 non

non può muover nè spalle, nè gambe. Si lava, palpando fra le gambe e il petto, con acqua calda bollita con sale, e poscia asciutto, si unge bene con olio rosato, o violato.

54. *Male del corno.*

Viene nella schiena, rompe alle volte il quojo, e si profonda fino all' osso, e nasce per oppressione di sella, o peso eccedente, che ammacca la carne. Si guarisce con porvi sopra sugna di porco vecchia pestata bene con foglie di cavoli; poscia serratlo con una cigna larga; che comprima verso il corno, acciocchè penetri dentro il vigore del medicamento, che si rinnova mattina, e sera.

55. *Male dei fettoni.*

E' una postema ulcerata in mezzo alla pianta del piede, dalla quale nasce una carne cattiva in modo di porri, e proviene dallo star lungamente nelle stalle al caldo del letame. Tenetelo in stalla asciutta, e netta, assottigliategli la cava del piede fino al vivo perchè si veda il fondo; poi ungetelo due volte il giorno con unguento rosso composto di verderame, di rame arso, di scaglia pure di rame, un' oncia per sorta, di mele ottimo quattr' oncie, mezzo bicchiere d' aceto forte, e si fa bollire a fuoco lento a segno che si vegga divenir rosso, e ben cotto, lo che si conosce, quando gocciolato in terra, si appiglia, e si serba al bisogno.

56. *Male del fico.*

E' un' ulcera putrida nella pianta del piede, che forma una callosità pendente fuori del suolo del piede, somigliante ad un fico. Per rimediarvi adoperinsi i corrosivi; come i testicoli di cane, sale comune, parti uguali, pestate insieme; che si riduca come impiastro applicato sopra per ventiquattr' ore, che la carne verrà viva, poi si medica con burro fresco, che distrugge mirabilmente tutte le carni cattive de' piedi.

57. *Male de' reni, o dei lombi.*

E' un male assai travaglioso, che fa gonfiare i testicoli, l' orina esce con difficoltà, sanguigna, nera, crassa, e puzzolente: Per curarlo gli si radano prima le reni, poi si usi il seguente cerotto: pece navale liquefatta, distesa sopra una pelle della lunghezza delle reni, e sopra la suddetta galbano, olibano, mastice, sangue di drago, e galla, parti uguali, polverizzate, e mischiate insieme; nè si dee cavare la pelle finchè non si stacca leggermente da sè.

58. *Male del verme.*

E' un tumore ulcerato causato da putredine degli umori, che viene il più delle volte nelle glandule che sono fra le coscie, nel petto, nella circonferenza delle mascelle, e corrodendo sotto la pelle, fa diverse bocche. Conviene separarlo dagli altri cavalli, perchè non gli infetti; l' Inverno si tenrà in luogo temperato, e net-

to, con cibi rinfrescanti, e nodritivi; se sarà d' Estate, gli si darà della gramigna, pampani di vite, cime di canna, fieno, e simili, e de' beveroni di farina d'orzo: l'esercizio moderato gli sarà giovevole. Avanti tutti i rimedj però si dee fare l'emissione del sangue dalla parte opposta al male; indi si useranno i rimedj convenevoli.

59. *Male nelle giunture, o sia articolare*.

E' cagionato da flussione d'umori in quelle parti, ed è meno frequente a' cavalli castrati che agli altri. Questo è un male pericoloso, e perciò va curato in principio tenendo il cavallo, in luogo temperato, e sciolto in riposo, finchè il male sia in declinazione, poi facciasi passeggiare pian piano, e sopra le giunture gli si facciano delle freghe, se viene da materia calda con latte di vacca, olio rosato, ed olio di rane; per evacuare gli umori gli si caverà sangue secondo la forza del cavallo.

60. *Mazzole*.

E' un tumore freddo, che viene dove si congiugne l'osso dello stinco con l'osso della pastoja grande, e si genera a poco a poco: quando è nuovo, si sana facilmente, ma invecchiato, è incurabile. Si punge la vena, e si ugne col seguente rimedio. Mele un' oncia, mezza di verderame, una d'orpimento e di filiggine di forno, pestato quello che è da pestarsi, si mischia tutto insieme, e se ne forma un unguento ottimo per questo male.

61. *Occhio lunatico.*

E' un concorso d' umori che si fa nell' occhio, secondo il variar della Luna: quando gli umori sono pochi, e sottili, l' intorbidamento d' ordinario svanisce; ma se sono in copia, e grossi, divengono quasi incurabili. Si procurerà dunque di rimediarvi, perchè alla Luna nuova non ritorni il male, tenendo il cavallo in luogo temperato, alquanto scuro, e pascendolo di cibi facili a digerirsi, con dargli a bere acqua con zucchero, e mele; e gli si terrà il corpo lubrico con cristerj, che purghino anche la testa, e poi, se se ne vedrà il bisogno, gli si caverà sangue dalle tempie.

62. *Palatina.*

E' un male che viene nel palato dal mangiar biada, e cibi leggieri: si lavi con aceto fortissimo, poi si freghi con sale finchè esca sangue, e rilavato con aceto, asciutto che sia, si ugnerà con mele bollito con cipolle, e cacio ammollito.

63. *Pedicelli.*

E' un male doloroso che va scorrendo a poco a poco intorno alla corona fra 'l pelo e l' ugna del piede, e rende la parte sanguigna, e puzzolente. Si lava con rannata, ed aceto forte per cinque o sei giorni, tre volte il giorno.

64. *Peli ammuffiti nella corona del piede.*

E' un male che si chiama anche *mule*, e pro-

viene dal non pulirgli dal fango tornati alla stalla, e lasciargli la notte sul terreno nudo, senza strame, conoscendosi da' peli della pastora, che stanno duri come setole. Si prenda calce viva due oncie, un'oncia di sapone comune, e capitello quanto basta per incorporar bene ogni cosa, e se ne forma un unguento, e si adopra.

65. *Polmoncelli*.

Egli viene nella schiena, ed è uguale al male del *corno*: si taglia intorno estirpandolo dalle radici, e si taglia ancora la parte più declive, perchè ne scoli la marcia; poi mettavisi della stoppa intrisa in chiara d'uovo, mutandola per tre giorni una volta il giorno.

66. *Porrette*.

Sono umori che calano sopra lo stinco della pastora nella parte di dietro, per lo più nella giuntura. Prendasi verderame, comino, mastice, polverizzati, oncie due, olibano e sapone tenero una libbra, si faranno passare per istaccio, e ponendo ogni cosa in olio d'uliva bollente a poco a poco, e fattone unguento, dopo lavato il male con vino, e sale, ed asciutto bene si ugne mattina e sera, avvertendo che l'animale non si possa toccare nè coi denti, nè colla lingua.

67. *Porri*.

Sono di due sorte, uno che spremuto getta sangue, detto mascolino, e l'altro chiamato fem-

femminino non lo getta. Si bagnino per dieci giorni mattina e sera con latte di titimalo.

68. *Priapismo.*

E' quando ha la verga ingrossata, e diritta, senza desiderio d'usare il coito; procede da materia umida, e viscosa, che riempie il nervo cavernoso del membro, e dal poco calore per consumarla. Si unga la parte con olio rosato un'oncia e mezza, olio di camomilla un'oncia, cinque oncie di semprevivo, schiuma di argento e cerusa due dramme, con poca cera, o aceto incorporati.

69. *Rughe, o rape.*

Sono fessure della pelle callose, e dure, che vengono nella piegatura del ginocchio sì dinanzi, che di dietro. Si curano con liscivio dolce tanto che sieno levate le croste, e poi vi si applica un'impiastro fatto di sapone nero, calce viva, e un poco di sterco di colombo incorporati insieme.

70. *Reste.*

Sono croste piene di fessure, e se ne vedono per lo lungo dello stinco delle gambe nella parte di dentro sopra il nervo maestro che va dietro la gamba. Se l'animale tocca i quattro anni se gli farà un emissione di sangue dalla vena del fegato, e poi si ugnerà coll'unguento che segue: calcina viva sciolta nell'acqua, e lasciata condensare, si cava tutta l'acqua, e si aggiugne tartaro polverizzato sottilmente, sale

pesto, un poco di sapone, e aceto forte quanto basti a farne unguento.

71. *Ravvolgimento di peli.*

Si forma nella palpebra superiore verso la parte dell' occhio, che lo danneggiano: conviene levare i peli torti, e impedire che ritornino dove erano, ungendo il luogo con sangue di riccio, e fiele di becco, o di capra uniti insieme.

72. *Rappresione.*

È una trista sensazione di tutto il corpo, è principalmente delle gambe, e piedi, causata da umori sottili che discendono a quelle parti, e gl' impediscono il moto. Si cura coll' emissione del sangue dalla vena comune del collo; e raccolto, e mescolato quel sangue con altrettanto aceto non molto forte, e alquanto olio comune, gli si ungeranno ogni giorno le spalle, le coscie, e le gambe, finchè durerà quella mistura; e per vuotarli il corpo se gli darà quotidianamente un cristerio con decozione di malva, e di parietaria, aggiuntovi dell' olio comune, butirro, e sale. Altro rimedio. Erba madrigale, sambuco, salvia, ramerino, abrotano, il tutto posto in infusione nel vino, che si darà a bere caldo a digiuno a guisa di beverone, e si tenga coperto, e caldo. Altro rimedio. Dateli da bere decozione di Sambuco, e acqua di gramigna.

73. *Riccinoli.*

Questi vengono nella corona dell' ugna a guisa

za di tigna, o rogna minuta, cagionati dal non nettarne le lordure, e fanno in principio increspare i peli, e poi cadere; se non vi si rimedia con prestezza, anzi che quando passano le pastore sono incurabili. Si lavino con liscivio, e sapone, nel quale sieno bolliti orobi, lupini, fieno greco, e altea; quindi si raderanno i peli, e si replicherà quest'operazione più volte. Indi prendasi una libbra di pepe buono puramente ammaccato e non troppo pesto, e si faccia bollire in un boccale di vino bianco tanto che cali per metà, e in questo caldo più che si può s'inzuppi una pezza di lana, e se gli freghi bene la parte malata due volte il giorno, cioè mattina e sera, seguitando per otto o dieci giorni, nel qual tempo si osservi che in nessun modo tocchi co'piedi l'acqua, e che nella stalla non stia nello sterco, e nell'orina.

74. *Rogna.*

E'una picciola exulcerazione, che incita il pizzicore, corrode la pelle, rendendola piena di croste, ed è contagiosa. Due sono le spezie; l'una secca senza umore, e senza marcia; l'altra grossa, umida, e profonda nella pelle, chiamata *scabbia*. Conviene tener l'animale in luogo netto, e temperato, cibandolo di cose umettanti, e rinfrescandolo con beveroni di farina d'orzo, con cavargli sangue dalla vena del collo, avuto però il debito riguardo all'età, e alla forza; indi s'ugna con grasso porcino una libbra, altrettanto olio di lino, sei oncie d'argento vivo, e sei di piombo abbruciato.

75.

75. *Rotture nella lingua.*

Vengono causate o dal morso, o dalla cavezza, o da altro accidente. Se la rottura è piccola, si salda lavandola con ottimo vino tepido, e poi fregandovi sopra sottilissima polvere di galla. Se è grande, si taglia affatto la lingua, mentre è molto difficile il curarla.

76. *Rotture delle ossa.*

Se sono in una parte da poterle rimetter bene nel loro sito naturale, fasciarle, e tenerlè immobili per lo spazio di 40. giorni, si potranno risanare.

77. *Sciatica.*

Questo male che viene al cavallo nella giuntura dell'anca, o della coscia, se è accompagnato da dolore è difficile a guarirsi, massime nell'Inverno: non ostante se gli cavi sangue dalla vena del collo, e dalla gamba dinanzi dello stesso lato, o da quella di dentro della coscia della giuntura inferma. Sono giovevoli i cristeri con decozione di radice di malvavisco, d'eboli, di butirro, d'olio comune; e ungere la parte addolorata, rasi i peli, con grasso di gallina, olio rosato, e poi ancora olio di camomilla, di aneto, e d'iperico.

78. *Scrofole.*

Sono tumori duri che vengono nelle glandule per lo più intorno alla gola sotto le mascel-
le,

le, e dentro all' orecchio, e più di tutti vi sono soggetti i poledri. Si tenga l' animale in stalla netta, asciutta, e calda, esercitandolo gagliardamente prima del cibo, che dovrà esser facile a digerirsi. Bisognando poi evacuargli il corpo, gli si caverà sangue dal lato del tumore, e gli si getteranno giù per la gola quattro bicchieri di buon vino, dentro il quale sia stemperato un cucchiajo di radice di cocomero asinino polverizzata.

79. *Serpentine, o crepaccie.*

Sono fessure che vengono nelle giunture delle pastore, alcune delle quali sono secche, cotte, con croste a guisa di rogna; altre lunghe che tramandono marcia, e umore acquoso, e per il dolore fanno zoppicare il cavallo. Si curano col tenerlo a un vivere regolato, dandogli paglia, orzo, ed altro, guardandolo dalle lordure, dall' acque fangose, dalle fumosità della stalla, e simili; e per mollificare quelle giunture, e toglierli l' ardore, e 'l dolore, rasi i peli, si usi la decozione di malvavisco, di zolfo, di sego di castrato.

80. *Setola.*

E' una fessura, che fende per metà l' ugna per lo lungo, e arriva fino al vivo dell' osso, e si stende tal volta fino alla punta dell' ugna, mandando sangue, e il cavallo si duole assai. Per guarirlo, si lascia in riposo finchè l' ugna sia raffermata, e cresciuta sana intorno alla corona almeno un dito grosso, e si stillerà dentro calda la salamoja tanto di pesce, quanto di carne,

ne, la quale ferma le ulceri; ovvero prendi feccia di vino bianco, che farai cuocere con sterco di pecora e lissiva forte, e mescolato il tutto insieme lo porrai sopra il male.

81. *Slogatura d'ossa nelle giunture.*

Rimesso che sia l'osso al suo posto, si adoprerà olio rosato, incenso in polvere, trementina, bianco d'uovo, e perchè non gli venga dolore, gli si caverà sangue dal lato contrario al luogo ammalato.

82. *Sopraosso.*

E' un tumore calloso, senza dolore, della grandezza d'una noce, che viene negli stinchi delle gambe, principalmente a'puledri, e cavalli giovani, e gli fa zoppicare. Si discioglie con radere il pelo, e fregarlo con panno, perchè dilatandosi i pori, più facilmente penetri il medicamento; indi si adopera mercurio vivo oncie tre, trementina oncie una, grasso di porco oncie quattro, incorporato insieme in un mortajo di pietra, e fattone unguento si applicherà sopra il male.

83. *Soprapposta.*

E' una rottura che si fa sulla radice del piede fra la carne e l'ugna. Si guarisce, essendo offesa, e rotta la pelle, e la carne superficialmente, in brevissimo tempo, fasciandovi sopra il torlo d'un uovo duro arrostito con sale, e spargendovi di poi sopra polvere di calce viva la-

lavata due o tre volte in acqua rosata, la quale dissecca senza veruna mordacità.

84. *Sparagagno.*

E' un tumore come una mezza noce che viene sotto il garetto dal lato di dietro sopra gli ossicelli della giuntura vicino alla vena maestra, che in poco tempo indurisce a guisa di osso. Per risanarlo, piglisi un pollo di mezza età, si apra in mezzo, e così caldo s' applichi sopra il male, lasciandovelo per otto giorni, indi cavatolo si lavi con aceto forte, sale, e chiara d' uovo, sbattuti insieme.

85. *Spavento.*

E' un movimento depravato, e guasto, che accade quando i muscoli che servono ad innalzare la giuntura sono offesi, o è danneggiato il nervo che comunica il moto. Quantunque sia quasi incurabile questo male, si purghi il cavallo, e quindi radansi i peli nel principio della spina sopra la schiena, e sopra l' osso sacro dove escono quei due nervi che diffondonsi per le gambe, i quali si conforteranno, e fortificheranno con applicarvi sopra quattr' oncie d' olio volpino, mezz' oncia d' olio di sucino, il tutto mescolato insieme.

86. *Storta.*

Che accade nelle giunture, e legami dell' ossa del cavallo, è causata dal percuotere gli stinchi, o pastore in cose dure, dal cadere precipitosamente nel corso ecc. Se gli cava sangue dal

lato contrario al male, avvertendo di non bagnare la giuntura con acqua calda, o fredda per essergli nociva, ma se gli dorranno fasciar sopra impiastri fatti di trementina, fiondi di cipresso, radici di malvavisco bolliti con sugna di porco.

87. *Stranguglioni*.

Queste sono enfiagioni, ed apostème delle glandule della gola. Tengasi l' animale in luogo netto, temperato, col capo leggiermente coperto; nodrendolo di cibi teneri, e molli, come sono pastoni di farina d' orzo con nitro e mele; e rompendosi dentro la postema, si pascerà con pastoni, e beveroni di farina di fave, o di semola per nodrire, e disseccare: si ugnerà poi tutta la parte con altea, butro, e sugna di porco mescolati insieme, e caldi.

88. *Subattitura*.

Ch' è causata o dal ferro, od altro; stringesi con la tanaglia il piede stesso, e tastato, si conoscerà se il dolore è nella pianta, o in quella parte detta volgarmente *suola*. Bisogna sferrarlo, e assottigliare la suola, senza però far sangue, e poscia si empirà con sugna di porco, se ne ugnerà l' ugna al di fuori, poi si prenderà un pugno d' orzo mondo, e lasciato rigonfiare nell' acqua finchè sia ben disfatto, si pesta nel mortajo, si cola, e si pone in una pentola con sufficiente quantità di mele comune, e un' oncia di comino polverizzato, e fattone impiastro, si empirà la suola sopra l' ugna, e si legherà

ta in modo che non possa cadere, lo che gli leverà tosto il dolore.

89. *Vene gonfie.*

Chiamate anche *varici*: sono vene grosse nelle gambe, che gli apportano occultamente tal noja; che stà lungamente coricato, nè può senza ajuto alzarsi. Si ponga in una pentola al fuoco allume di rocca con aceto fortissimo fino alla consumazione del terzo, e caldo quanto si possa soffrire con la mano; se gli facciano delle freghe e contrappelo sopra la parte offesa, e poi si faccia camminare per buono spazio di tempo.

90. *Vena troncа.*

Per istagnarla prendasi raschiatura di rame di caldaja, pongasi sopra la vena, e sopra un poco di cotone; oppure piglisi una libbra d' aceto, mezza di allume, si facciano bollire, e si bagni con una spugna ponendola sopra la vena.

91. *Vescicone.*

E' una malattia del Cavallo analoga alla *Galletta*, e al *Cappelletto* che suol venire alle tibia, e per lo più ad ambidue i lati di essa contemporaneamente. Il Professore Veterinario Sig. Zioni ha sempre con felicità seguito il metodo che qui trascriviamo per la cura di questa malattia.

Due dita sotto la circonferenza del Vescicone fassi nella cute un taglio trasversale di lunghezza

za d' un dito all' incirca, ed un altro simile se ne fa un altro buon dito al tumore. Ma perchè convien far l' operazione al cavallo legato in terra, prima di atterrarlo si dee segnare con precisione il luogo de' due tagli affinchè non ne segua sbaglio alcuno. Nell' inferiore introducasi una scarnatoja per istaccar bene la cute sopra tutta l' estensione del vescicone, facendola uscire pel taglio superiore. Ciò fatto, destramente introducasi una tenta di piombo per l' incisione inferiore, dolcemente sbucando il follicolo che costituisce il tumore nel modo che più torna in acconcio, in guisa però che se il pertugio non può farsi in mezzo alla protuberanza, sia almeno al disopra del taglio inferiore affinchè rimanga coperto dalla cute, e l' aria non v' entri. Uscite che saranno dal follicolo poche goccie dell' umore viscoso, introducasi nelle due incisioni una laminetta di piombo larga poco meno di esse. Sarà ella della grossezza di circa tre linee, e si ungerà con unguento bassilico misto ad un pochino di precipitato. E perchè la laminetta possa rimanervi ed insieme fare una debita compressione sul vescicone senza scorrere e cadere pel taglio inferiore, ripiegherassi la sua sommità sopra il taglio superiore. Compiuta l' operazione, si unga il vescicone per di fuori collo strutto e torace liquido già insieme incorporati sul fuoco, e l' unzione si usi tiepida, oppure se ne faccia un' altra con parti eguali di sagna, e di zolfo sottilmente polverizzato, sciolte e cotte in aceto ben forte. Continuasi la stessa medicatura ogni giorno una volta finchè uscendo poco a poco l' umore, la capsula che lo conteneva rimangasi affatto vuota, lo che segue fra otto giorni circa.

En-

Essendo il vescicone doppio si potrà fare l'operazione a una parte per volta, o ad ambedue nello stesso tempo. Ma se il tumore si manifestasse anche nel prospetto della piegatura del ginocchio, non si dovrà arrischiare la terza lamina di piombo sinchè non sia seguito il miglioramento nelle altre parti. Il vescicone anteriore è più difficile da guarire senza che vi rimanga cicatrice. Così sarà prudente consiglio, al caso che ambedue le gambe fossero affette dal vescicone, di far loro l'operazione separatamente.

92. *Vivole*.

E' il gonfiare che fanno le glandule che sono sotto le orecchie fra 'l collo, e il capo. Scoperto il male gli si cavi sangue dalla vena del collo, o da quella sotto la lingua, o da quella della parte di dentro del naso, e s'ugnerà il luogo con burro, e di altea, soprapponendovi l'impiastro di malva, malvavisco, e seme di lino.

93. *Cerpiginose*.

Queste sono ulceri nella bocca, le quali si cureranno con prendere farina di grano, seme di malva polverizzato, mescolati insieme con acqua, e fattane una pasta liquida, se ne ponga un pezzo in bocca sopra il male spesse volte finchè sia guarito.

94. *Ulceri sopra la lingua*.

Si curano con aceto, mele rosato, e polvere d'iride illirica.

95. Ulcere bianche, e marcie.

Queste vengono agli stallini per troppo calore coprendo le giumente. Si bagnano, e lavano con due libbre d' acqua rosa, cinque d' acqua di piantaggine, rose secche, foglie d' olive, una brancata, e così baguate vi si spatga sopra della polvere sottilissima d'aloè, e di tuzia, mischiate insieme.

96. Ulcere ne' testicoli, e nella borsa.

Sono queste causate per ventosità, concorso d' umori, punture, morsicature, calci d' altri cavalli ecc. Per sanarle si potrà ajutare con cristeri, poi cavargli sangue nelle materie calde dal lato opposto al testicolo, e si ugnerà con olio rosato, bianco d' uovo, acqua rosa, e latte mescolati, e incorporati insieme.

97. Ulcera del piede.

Detta anche *pizzanese*: viene nello zoccolo, o nei fettoni, per essere stato lungamente cavalcato in luoghi umidi, e fangosi. La cura sarà levargli sangue dalla vena comune del collo, ed essendo il male ne' fettoni, levato il cavallo dal commercio degli altri, se gli taglierà via l'ugna fino al vivo in modo che tutta la parte guasta rimanga scoperta; poi si laverà con una spugna infusa in aceto forte, spargendovi dentro zolfo vivo pesto sottilmente, e sopra quello vi si mette la spugna bene spremuta, fasciandovela in modo che non possa muoversi.

98.

98. *Unghiella*.

E' una membrana dura, e bianca, che gli viene nell' occhio, e gli cuopre talvolta la pupilla. Se il male è fresco si può levare con medicamenti che nettino, e corrosivi; ma migliore è sempre il taglio, fregandola con polvere da schioppo; che se è invecchiato si rende incurabile.

99. *Ugne cattive*.

Vengono queste o per lo svaporamento dell' umido naturale che le fa divenire dure, e secche, o essere troppo tenere, e molli. Le prime si riducono da una giusta tenerezza con i mollificanti, come sono le radici d' altea cotte nell' acqua dolce, e peste nel mortajo assieme con sugna di porco, e agli cotti, e fattone impiastro s' applica nella cava del piede due volte il giorno. Le tenere si assodano prendendo orina di vacca, stereo bovino mischiati insieme, e fattone impiastro si empieranno bene i piedi, e tutta l' ugna, poi si fascierà, e questo si faccia una volta il giorno.

100. *Verga pendente*.

E che non può ritirare nella sua pelle, e ciò proviene dal nettarlo con troppa ruvidezza. Ogni mattina si unga la parte con creta secca, pesta, e stacciata, e stemperata con aceto e biacca cruda due oncie, tre oncie, ed anche tre e mezzo di acacia, peste e incorporate insieme; poscia nel mezzodì si tenga nel fiume tan-

to che l'acqua gli arrivi alla metà del corpo, e asciutto, se gli farà di nuovo la suddetta unzione, continuando così finchè sia guarito.

101. *Budello fuori del fondamento.*

Succede che per qualche accidente gli esce, e si gonfia in modo che vi fa un grosso tumore, e ordinariamente deriva da' maniscalchi, che nel metter le mani nel fondamento per trarne i venti, l'offendono coll'ugne lunghe. Si nudrisca di cibi mollificanti, tenendogli il corpo lubrico acciocchè non si sforzi, e per levargli la gonfiezza vi si applichi polvere di galla, e di corteccia di melagrani mischiate insieme in ugual quantità.

102. *Spina o stecco.*

Che sia entrato nel piede della bestia; si prenda libbre una litargirio, e si faccia bollire con aceto forte, lavando la parte offesa.

103. *Guidalesco.*

Causato dalla sella che gli fa male, e gli rompe la pelle. Si prenda mele, calcina viva pesta, e si ponghino in un vaso nuovo invetriato a bollire fintanto che si assodi in modo da potersi spolverizzare: si metta sulla carne guasta di questa polvere, aggiugnendovi verderame, sugna, e celidonia.

Ma

Malattie interne de' Cavalli, e loro rimedj.

1. *Appetito cattivo.*

Questo proviene dal freddo, e dalla fame, e più che mangia, più appetisce, se gli diminuiscono le forze, ha del tremore, e qualche volta si getta in terra: vi si rimedia con pane grattato in ottimo vino, o moscato, che se gli getta giù per la gola, ungendogli il ventre, e i fianchi con vino, ed olio caldi, e dandogli poco cibo, ma spesso.

2. *Avvelenamento.*

Proviene o per cibo cattivo, o per morsicatura d'animali velenosi. Mezz'oncia d'Orvietano stemperato in tre dramme d'acquavite è un buon rimedio per il veleno interno. Per le morsicature, se gli fa una stretta allacciatura tre dita sopra la ferita, e si scotta con olio sambucino, ponendovi sopra teriaca fina per tre giorni.

3. *Batticuore, o palpitazione.*

Quando il male è grande può la bestia restar morta in momenti, pure se vi sarà tempo, se gli getteranno per la gola più volte delle polveri di garofano stemperate con sugo di maggiorana, di buglossa, e moscata, oppure elettuario d'ambra col vino, o qualche altro aromato cordiale.

4. Bolso.

Si dice quel cavallo che coll' ingrossamento del fiato, e col batter troppo i fianchi dà segno d'avere dell' esulcerazione o corruzione ne' polmoni, e quando questi sono veramente infetti, il male è quasi incurabile. Può provenire ancora da un ristagno che non lasci sufficientemente libero il passo all' aria per agitare il polmone nella respirazione. Le cause producenti un tal male, sono, il raffreddore, la ripienezza, il cibo e l'aria poco salutifera, le corse veloci, allorchè il cavallo è ripieno ecc. Subito che si scuopre il principio di questo male, si pone la bestia in luogo temperato, asciutto, e si tiene in riposo, facendolo alle volte passeggiare la mattina innanzi al cibo. Alcuni fanno un balsamo con una libbra d' olio di mandorle dolci, un' oncia di fior di zolfo, ed altrettanto di canfora, e fiori d' iperiçon, tenendo il tutto nelle ceneri calde per ore dieci guardando che non bolla. Quando è rosso si leva dal fuoco, ed è fatto, lo passano per una tela, e ne danno al cavallo un' oncia la mattina nel vino bianco per giorni 24. uno sì, ed uno nò, ed è molto giovevole. Serve ancora per le ferite, e inchiodature col metterne dentro una goccia.

5. Caduta della matrice nelle cavalle.

Si fanno loro de' suffumigi con isterco bovino, e asfalto mescolato insieme, stropicciandone la parte con frondi di ortiche fresche, o ungendola con olio rosato tepido, e procurando d' ajutarla, e rimetterla.

6. Ca-

6. *Calore di fegato.*

Proviene dal lungo correre, percosse, e cadute, da umori caldi, e freddi. Si tiene il cavallo in istalla temperata, facendolo passeggiare dolcemente, dandogli dei cibi salubri, dell' acqua con farina d'orzo, e polvere di regolizia, guardandolo da tutte le cose che sono troppo fredde.

7. *Ciamorro.*

Questo è un flusso d'umori viscosi, e biancastri, che in seguito divengono più fissi, cangiandosi poscia in giallastri, o verdastri, e finalmente in rossigni, e qualche volta mescolati di sangue, i quali discendono da una, o da amendue le narici. Allora il cavallo ha una o più glandule gonfie, e dolorose, sotto la mascella inferiore, da un lato, o da tutti due, secondo che l'umore esce da una, o da ambe le narici; tiene il capo basso, l'orecchie chine, gli occhi gonfi, e quasi chiusi, e lagrimosi, non si ciba, nè bee, e rifiata con difficoltà. Questa pericolosa, e contagiosa malattia, creduta fin'ora quasi insanabile, si è non ostante per il passato curata, coprendoli la testa con un panno lano, perchè il cervello stasse caldo, e poi con dargli da bere in tre tazze la mattina per tre volte continue una decozione colata, e fatta di seme di finocchio due dramme, posto a bollire in quattro libbre d'acqua fino alla consumazione della metà di regolizia ben netta, lavata con acqua calda, e grossamente pestata oncie quindici, tre libbre di

di fichi secchi, una libbra di mele rosato, mezz' oncia di cannella polverizzata; il tutto mescolato insieme.

Al presente però siamo debitori a' Signori de le Fosse, e Malovin, i quali mercè i loro studj, ed esperienze fatte in questi ultimi anni intorno un tal male ce lo hanno fatto vedere rimediabile. I detti due Autori sono per altro fra essj discordi, giudicandolo il primo puro vizio locale, che attacchi la membrana pituitaria, fondandosi sulla sezione fatta di varj cavalli, a' quali non ha scoperta offesa alcuna nelle viscere, mentre il secondo lo vuole un vizio d' umore, poichè a' cavalli da esso aperti, oltre la membrana, pituitaria, ed il velo del palato ulcerato, ha ancora in quasi tutti trovati i polmoni sparsi di tubercoli pieni di materia muccosa, come pure il fegato, e bene spesso il mesenterio, il piloro, e la trachea arteria, Dalla diversa opinione di questi Soggetti, può ragionevolmente dedursene essere due le cause producenti il ciamorro, la prima esterna, e locale, che irriti, ed offenda soltanto la membrana pituitaria, nel qual caso potrà curarsi con injezioni vulnerarie detersive, con suffumigj, e con trapanare, occorrendo, le cavità ossee del naso, per facilitare lo sgorgo delle materie muccose e la penetrazione delle injezioni, secondo l' insegnamento di M. de le Fosse: la seconda interna, e umorale, divenendo spesse volte il ciamorro un male consecutivo d' altri malori, ed i rimedj di M. de le Fosse non sarebbero in simili casi sufficienti ad estirpare la causa del ciamorro, e perciò conviene allora tenere il seguente sistema di M. Malovin. Si faccia prendere al cavallo infetto dal male una volta ogni mat-

mattina; da una mezz'oncia fino ad un'oncia di *Etiope Antimoniale*, e la sera se gli dia un pugno di *vinca pervinca efficinarum*, abbeveràndolo con acqua pura, nella quale siasi stemperato del lievito di pasta, e se gli facciano delle injezioni nelle narici con decozione di Aristolachia, e poi d'acqua vulneraria. Sopra le glandule pongasi un impiastro di Diachilum gommato, di suppurativo, e di cantaridi. Nel principio della cura si purghi ogni otto giorni; indi in capo a quindici, successivamente dopo tre settimane, e finalmente d'un mese. In tutto il tempo della cura si procuri di tenergli pulito il naso, affinchè non ingoi il mucco: si faccia passeggiare ogni giorno, esponendolo più che si può al Sole. Finalmente se gli facciano delle injezioni di vino per le narici, se gli dia della buona paglia mescolata con fieno, e si tenga in una stalla asciutta.

8. *Contrazione de' nervi, spasimo, e tiro mortale.*

Questa è una violenta, e continua ritirazione de' nervi, che nasce da evacuazione, o da replezione. Se nascerà da evacuazione, che suol'esser causata da lungo viaggio, da smoderata fatica, da caldi eccessivi ecc. vi si rimedierà con cose umettanti, tenendolo in riposo l'estate in luogo umido inclinante al fresco, nodrendolo con pastoni di farina d'orzo, gramigna, fieno, e vena: se verrà da replezione, che proviene da freddi rigidi, giacendo nel crudo Inverno a cielo scoperto sotto la neve, ghiacci, e simili, in tal caso si tenga in luogo caldo, asciutto, ove non penetri vento, so-

pra un buon letto di paglia, coperto di schiavine, attorniato da carboni accesi chè non mandino fumo.

Si nodrità di cibi caldi, come ceci rossi, pane biscotto, orzo mescolato con cicerchie, pastoni di semola ecc.

9. *Difficoltà di respiro*.

Se non è di troppo momento, si chiama *fiato grosso*, se è gagliarda, si dice *asma* o *bolsa* impropriamente; se poi non tiri il fiato che col collo alzato e diritto, si chiama *ortopnea*. Le cagioni sono, interne come strettezza di petto, e delle nari, eccessivo calor de' polmoni, vento raccolto nello stomaco; ed esterne, come i cibi con polvere, o guasti, l'acque fangose bevute dopo la fatica. Il male è difficile a guarirsi, e se è vecchio è incurabile. Si tiene in istalla pulita, e temperata, facendolo passeggiare due ore la mattina, e la sera prima del cibo, e se gli danno cose calide confacienti a' polmoni, come paglia e fieno bagnati col nitro, orzo mescolato con seme di lino, o con fieno greco, oppure pastoni di semola con polvere di regolizia, o mele. Avvertasi però, che in molti di questi mali, prima di porre in uso i rimedj, si dee purgare il cavallo secondo l'età, e qualità di esso, e secondo quello che, a norma delle circostanze del male giudicherà opportuno un esperto marescalco.

10. *Difficoltà del parto*.

Nelle cavalle. Si facilita con unger la parte con olio sisamino, di mandorle dolci, e grasso,

di gallina tepidi disfatti insieme, e dando loro a bere cinnamomo e mirra polverizzata con vino, gioverà ancora il por loro nelle narici vino, ed olio bolliti con finocchio.

11. *Disseccamento*.

E' una consumazione di tutto il corpo senza febbre procedente da soverchio calore esterno, da cibi secchi, e polverosi, oltre l'eccessivo calore, debolezza, e mala complessione delle parti spiritose. Varj sono i segni, mentre alcuni con poca o senza tosse smagriscono, altri patiscono gran sete, soffiano spesso, tengono le narici apette, mostrano l'ardore interno, stanno mesti, non mangiano, ma bevono molto, camminano con difficoltà, ed hanno il pelo quasi rabuffato. Usano alcuni per curar questo male assai difficile il prendere dell'aloè in polvere due oncie, ed una di agarico, mischiando ogni cosa con latte di capra, dandolo all'animale la mattina di buon'ora, con lasciarlo senza mangiare sei ore avanti, e sei ore dopo, e prevengono questa cura per dieci giorni con beveroni di farina d'orzo, e altrettanti dopo. L'antimonio preparato è anch'esso uno de' buoni rimedj a questo male.

12. *Dolore di capo*.

Quando il cavallo da questo dolore è travagliato stà malinconico, con l'orecchie abbandonate, occhj oscuri, lagrimosi, e gonfi; e se il dolore sara in una sola parte, terrà sempre quella china verso la mangiatoja. Si tiene in riposo in luogo temperato senza cibo per quel giorno,

no, applicandogli sopra il capo olio violato, e rosato mescolati con aceto, e acqua rosa, e se gli cava sangue dalla vena occulare. Il giorno se gli dà a digiuno dell' acqua tiepida, e dell' erba; e la sera dell' acqua calda con orzo, e ceci mescolati insieme; e quando non giovi se gli farà una nuova emissione di sangue dalla vena del capo dalla parte aggravata, aggiugnendogli qualche cristerio. Gli gioverà pure il porgli nelle nari del vino con l'infusione di eufoibio, e d' incenso.

13. *Dolor di cuore.*

E' una sensazione intorno ad esso che rende il cavallo stanco, afflitto, e qualche volta in grado mortale. I segni di questo male cagionato per lo più dal passare dal caldo al freddo, dalla fame e sete, dal bere riscaldato acqua gelata, dall' intemperie, sono il ventre ritirato, il capo basso, gli occhi dimessi con le lacrime, il sudore stando fermo, massime nel capo, e sotto il ventre, il cadere a terra, e sforzato a camminare il vacillamento, e i tremori senza potersi ajutare. Se gli tiene il ventre coperto, si profuma la stalla con erbe odorose, come frondi di mirto, e di rosa, se gli dà a mangiare della spelda, dell'orzo, della gramigna, delle foglie di salcio, del fieno bagnato, e dell' acqua con farina d' orzo: insegnano alcuni per cosa molto efficace la trifera magna sciolta nel vino per una volta.

14. *Dolore dello stomaco.*

Procede da diverse cause, e la perdita della for-

forze, la malinconia, l'avversione al cibo, lo sterco con grassume ne sono i contrassegni. Se gli bagna abbondantemente con olio comune il foro dell'ano, e con la mano ben unta d'olio se gli netta l'intestino retto, facendolo orinare col premergli la vescica, aggiugnendovi poi una supposta con due oncie di mele, e una di sale con tre dramme d'olio; indi per bocca se gli danno oncie quattro di manna con un'oncia di cassia, decozione di mirabolani citroni, e tamarindi quanto basta. Alcuni gli mandano giù per la gola della teriaca mescolata con vino odorifero.

15. *Dolori di corpo.*

Siccome molte sono le cause produttrici un tal male, che si rilevano da'diversi segni, e dalla qualità de'dolori; così pure molti sono i rimedj. L'universale si è di far camminare l'animale per vedere se si solleva, gli si cava sangue più d'una volta, gli si fanno de'cristeri, con tutti quegli altri rimedj che secondo la circostanze giudicherà opportuni il marescalco.

16. *Dolori delle orecchie.*

Possono questi esser causati da percosse, da molta umidità, da posteme, o da ulceri. Dall'averle eccessivamente calde, o fredde si distingue se il dolore provenga da materia calda, o fredda, e vi si adattano i rimedj; ma se la causa è occulta, tiensi il cavallo in luogo temperato, nodrendolo parcamente, e salassandolo dalla vena del capo; gli si danno degli starnutatorj per divertire gli umori, gli si purga il cor-

corpo con de' cristeri, e per cinque o sei giorni se gli goccia nell' orecchio del burro vecchio, ungendogli anche la radice.

17. *Emorrogia di sangue dalle narici.*

Si tiene in riposo con buon letto, pascendolo di cibi sani, e mettendogli sopra il capo pezze di lino intinte nell' aceto, rinnovandogliele, e bagnandogli il capo, le reni, e le gambe con acqua freddissima: Se gli cava sangue dal ventre, dalla coda; e dal collo, ma sempre dalla parte opposta all' emorragia, e abbisognando, se gli soffia con una cannuccia nel naso polvere di carta, e di lana abbruciata, o secondo altri polvere di guscio d' uovo dopo nato il pulcino passata per istaccio.

18. *Enfiagioni nella gola dette tonsille.*

Si cura con dargli in bevanda mezza libbra di vino, un' oncia di colla rodia, e draganti un' oncia; se gli uscisse marcia dalla bocca, è segno della rottura della postema, nel qual caso gli si getta dell' acqua con aceto nel naso; e cacciandogli per la gola un nervo di bue con stoppa ben legata in cima, unta di mele rosato, o diamoroe, e si procura di consolidargli le ulceri che vi fossero.

19. *Febbre.*

L' Inverno si tiene in istalla calda, e fresca nell' Estate, ma sempre oscura: si fa stare in riposo, lontano da' strepiti, ben coperto, con cibo moderato, che nel verno dev' essere fieno spar-

sparso d'acqua melata, spelda, e vena; nell' Estate cime di salcio di vite, di gramigna, e di cicoria; e per bevanda acqua tiepida con farina d'orzo. Se gli cava sangue; se gli danno de' cristeri, gli si fa prendere due oncie d'antimonio in polvere nel vino bianco, si ugne con olio di camomilla, di aneto, e di viole; si frega per tutto il corpo con canevacci caldi, con quel di più che secondo la congiuntura crederà proprio il marescalco:

20. *Flusso di corpo.*

Tale malattia è di diverse sorte. Dicesi *lienteria* quando tramanda per secesso le materie indigeste: *raggiatura* si chiama quel flusso, in cui senza frutto da ciò che mangia, digerisce tutto in materie acquose: *diarrea* è quella, in cui non si vede segno di sangue; *è dissenteria* quando vedesi sangue. Se perde l'appetito; è segno mortale; e però deesi tenere in riposo; senza dargli cibo finchè sieno uscite le materie indigeste; quindi si nodrisce parcamente con semola bagnata con vino nero aspro, e paglia trita, e da bere acqua mista con farina di miglio. Altri gli danno latte di capra libbre sei, aceto una dramma, caglio di capretto una e mezza; e farina di fava una libbra, mescolate insieme. Usano ancora de'cristeri, e delle fasciature sulle reni conforme il giudizio del professore; e siccome per lo più questo male viene a' poledri lattanti, vi rimediano con quattro libbre di buon agresto.

21. *Idro-*

21. *Idropisia*.

Deesi curare nel suo principio con tenerlo ben coperto nella stalla, e guardarlo dal vento, e dall'umido, dandogli ceci rossi, foglie di salcio, erba medica, fieno spruzzato con nitro, nettandogli il fondamento con le mani, e dandogli de' cristeri purgativi tre volte la settimana.

22. *Infiammazioni de' polmoni*.

La febbre ardente, la tosse molesta, la difficoltà di respiro, il battimento de' fianchi, gli occhj infiammati, la lingua gialla, sono segni che provengono dal sangue mescolato colla collera; e una tossetta frequente, gli umori acquosi, le vene e le gambe gonfie mostrano che la causa viene da catarro. Il male è difficile a guarirsi, pure se gli cava sangue dalle vene del petto, e de' fianchi, purgandolo con gettargli giù per la gola quattro libbre d'olio comune, oncie sei di cassia, facendogli poi de' cristeri, e tenendolo in una rigorosa dieta.

23. *Iterizia*.

Comparisce questa dall'avere il Cavallo gli occhi rilucenti, gialli, o verdi, come pure dalle feccie, e dall'orina gialla. Vi si rimedia con tenerlo in luogo temperato, con fargli delle fregagioni con le mani unte d'olio e vino, e con cavargli sangue sotto la lingua, e dalla gamba destra dinanzi, tenendolo regolato nel cibo, e bevande rinfrescanti. Si purga con bevanda fat-

ta di cassia, manna, tre oncie per sorta, e tre dramme di rabarbaro stemperate in siero di capra bollito con fiori di borrana, e viole.

24. *Letargo.*

Si pone in buona stalla lontana da ogni umidità, tenendolo a tutto costo svegliato, e desto; che però si adoperano gli starnutatori soffiandogli nelle narici con un cannello polvere sottilissima d'euforbio, di castoreo, o di pepe, e cavandogli sangue dalle vene del capo, del petto, e de' fianchi. Si nodrisce con cibi che assottiglino gli umori grossi, e provocanti l'orina.

25. *Mal caduco, o convulsioni.*

Caduto che sia, toccandogli la cartilagine del naso, se è molto fredda, è segno che il male sarà lungo frequente, è breve e di rado se non sarà tale. Si tiene in luogo temperato, netto, oscuro, e solitario, legato in modo che cadendo nel dibattersi non si possa far male. Per risanarlo gli danno vena, spelda, ceci, e crusca mescolata con polvere d' agarico, e beveroni con farina di grano, esercitandolo moderatamente, stropicciandogli tutto il corpo, e cavandogli sangue dalle gambe di dietro fra le coscie e la coda, o da' fianchi. Alcuni pretendono che non cada più dandogli subito dopo il male per bocca il fiele di cane lattante. Per altro la genziana, l'aristolachia rotonda, la mirra, le coccole di lauro preparate, di tutto parti uguali con mele schiumato, dandone mezz'oncia per bocca con vino, sarà un efficace rimedio nelle malattie del cervello.

26. *Oppilazione di milza.*

Si esercita il cavallo a segno di farlo sudare, e asciutto si frega con panni ruvidi, e caldi, dandogli poco mangiare, poco bere, come paglia, semola, fieno greco, e pastoni con mele e sale, ovvero orzo, e polvere di agarico; e per bere acqua con nitro, e farina di miglio. Se gli cava sangue in quantità, e si pone in pascolo magro, asciutto, e dolce; ma sopratutto in aria buona.

27. *Oppilazione di fegato.*

Siccome procede per lo più da cagione calda; e collerica, che gli rende stitici; così si adoperano le supposte, o cristeri; dando loro inoltre burro fresco oncie sei; e altrettanto olio comune con quattro libbre di latte di vacca, aggiugnendo poi la mattina a digiuno mezz' oncia di rabarbaro, posto in infusione, disciolto in decozione d' assenzio, e di agarico mezz' oncia per sorta.

28. *Orina di sangue.*

Si cura con coccole di lauro fatte in polvere mezz' oncia, e polvere di garofani stemperata con vino bianco data loro per bocca.

29. *Paralisia.*

Ogni cosa fredda gli riesce nociva a' nervi, onde si tiene in luogo caldo, e secco, si esercita moderatamente, e si pasce di cibi caldi, fa-

facili a digerirsi con beveroni tiepidi di farina con mele. Gli cavano sangue, ma poco, dalla parte sana; gli fanno de'cristeri con acqua di mele, in cui sia bollito del castoreo con olio, e sale, e poscia se gli mette nel naso la medicatura seguente: cocomeri asinini, auricola *muris*, noce moscata, noce d'India, acoro, e pitetro, parti uguali, il tutto pestato, e bollito con vino in una pentola nuova, e passato per panno.

30. *Pazzia*.

Quattro diverse ne distinguono gli antichi Professori. La prima procedente da sangue corrotto da materia mista, che cade sopra la membrana del cervello, e lo rende insensato; in tal caso la bestia tiene sempre il capo pesante nella mangiatoja, gli occhi torbidi quasi addormentati, e aggravandosi il male lo batte nelle muraglie, e nel camminare va sempre avanti finchè urta. La seconda è quando il suddetto sangue corrotto gli assalisce il cervello, e offende debolmente la fantasia nelle sue operazioni, e questa chiamasi *capogatto*: va colla testa alta, ed è sempre impaurito. La terza è quando il sangue alterato dalla collera gialla ferisce non solo le membrane, ma eziandio il cervello infettando il cuore e tutto il corpo, e questo è un male rabbioso, e furente. Nitrisce fuor di proposito, ha la bava alla bocca, corre addosso agli uomini, e agli animali, procurando d'offender sè, e gli altri. Nella quarta il sangue infiammato concorre in abbondanza alla testa, riempie le vene del cervello, e gli guasta la fantasia, onde tiene gli occhi fissi, infuocati,

resta stupido, e insensato, urta qua e là senza saper cosa faccia, e crescendo il male s' appoggia alle muraglie, si dà de' morsi nel petto, nella vita, e morde chi gli si approssima. La prima e la seconda si cura con tenerlo fuori della stalla in luogo fresco, legato in modo che non possa farsi male, cavandogli subito sangue in quantità dal palato, e dal codile, poscia dal fianco, e dalle coscie; indi se gli danno due oncie di castoreo in polvere mischiato in quattro libbre di vino bianco gagliardo, bagnandogli il capo con pezze intinte nel sugo di solatro fresco. La cura della terza è di tenerlo in luogo oscuro, e cheto, procurando che dorma, legandolo con gagliarde funi, nodrendolo parcamente, e procurandolo d' ajutargli il corpo con cristeri, usando alcuni di mettergli addosso una coperta bagnata nell' acqua fresca. Aggiungono ancora olio di mandorle amare, castoreo, teriaca, un' oncia per sorta, e con ferro rovente gli danno un colpo nel ciuffo per farlo spurgare. La quarta finalmente si cura come la terza cavandogli molto sangue, e dandogli più cristeri; indi gli danno per sei volte, con un giorno d' intermittenza, la seguente bevanda: siero di vacca un boccale, in cui sieno state in infusione due oncie di radice di elleboro nero, e due di sena con un' oncia di coriandoli, seguitando ancora per molti giorni la stessa medicatura senza la sena.

31. *Polipo*.

Quest' è un' escrescenza di carne, che si forma nelle narici del cavallo, gli impedisce l' odorato, gli difficulta il respiro, e potrebbe ancor

tor sollogarlo: stà malinconico, e sonnolente, si smagrisce, non può nitrire, e tramanda dal naso certi escrementi fecciosi. Si nudrisce con cibi leggieri mescolando nella biada polvere d'agarico, e nell'acqua mele quanto basta. Purgatogli il corpo, ed in specie il capo, si procura togliergli quella carne con cose corrosive, e se non giovassero, si adopera il fuoco. Il sugo della maggiorana, quello del cardo santo, e quello dell'erba serpentina corrode, e consuma il polipo; e consumato che sia, si netta con lana, o bambagia, e si salda la piaga con soffiargli dentro polvere di mirra, incenso, e sarcacolla, mescolate insieme.

32. *Raffreddamento.*

Se gli cuopre il capo con lana sudicia, se gli ungono i fianchi, le tempie con pilatro polverizzato, altea, e olio laurino due volte il giorno, introducendogli nel naso più leggermente che sia possibile una bacchetta con una pezza all'estremità inzuppata di sapone. Prendono inoltre mele dramme due, agarico, aloè, aristologia rotonda, genziana, ireos, regolizia, e sena, mezz'oncia per sorta, isoppo un'oncia, e due dramme di spigo nardo, e il tutto polverizzato, e stemperato nel vino tiepido glie lo danno per bocca.

33. *Ritenzione d'orina.*

Si prendono due noci moscate, venti grani di pepe, un poco di zenzero, e un piccolo pugno d'erba imperatoria, riducendo tutto in polvere, vi si rivolge un poco di cotone, e que-

sto si pone nel fondamento al cavallo; così pure sasifragia, radici di finocchio, prezzemolo, e sparagi, bollito ogni cosa in buon vino fino alla consumazione del terzo, gli si da per bocca.

34. *Rilassamento di orina.*

Proviene d' ordinario da gran calore di reni, e talvolta anche da frigidità. Se è prodotta da cagione calida, ha una continua ed insaziabile sete, e se da fredda, non ha sete, ma bisogna riguardarsi di dargli a mangiare erba, ma paglia, orzo, e acqua tepida; indi gli si applica sopra le reni il seguente impiastro: sangue di drago, bollo armeno, ghiande, balausti, ipochistido, acacia, e laudano, un'oncia per sorta, e se ne fa un unguento con olio mirtino quanto basta. Se poi nasce da materia fredda facciasegli una suffumigazione di castoreo, e di mirra, poscia se gli dia una pozione per bocca mattina e sera di pilatro, di castoreo, di mirra, di ghiande sottilmente polverizzate, e incorporate in vino generoso.

35. *Al Sangue ch'esce per bocca.*

Ciò gli succede per cagione di rottura di vena, di percossa, o per altro motivo: se viene dalla gola o dallo stomaco, lo tramanda senza tosse; se dal petto e dai polmoni colla tosse, e quando viene da rottura di vena, n'esce poco sul principio, e poscia in abbondanza. Ristagnandosi da sè, basterà gettargli per la gola per tre o quattro giorni di seguito, la mattina prima del cibo, dell' aceto e dell' acqua piovana, per nettarlo, e vietare che il sangue non si con-

congeli, ma se continua, o ritorna, si tenga l'animale in luogo netto, nodrendolo di cibi rinfrescanti, restringenti, e sostanziosi, come orzo, fave stritolate, e crusca con polvere di regolizia, e di nocciolo, abbeverandolo con acqua piovana, in cui sieno ammorzati ferri roventi, e se gli caverà sangue dal petto, e da' fianchi. Per rottura di vena si prende una quantità d'olio, si fa bollire nell'acqua finchè si faccia di qualche consistenza, poscia vi si stempera una libbra di zucchero d' orzo con mezza dramma di polvere di noce moscata. Se poi il sangue fosse guasto, e soprabbondevole, il male riesce pericoloso, e si distingue dall' orina rossa, e spessa, dagli occhi lagrimosi, da alcune pustulette che gli vengono sparse per il corpo, e dalla poca volontà di mangiare. Se gli cava sangue dalla vena comune, e se è cavallo giovane se gliene leva fino in cinque o sei libbre, ma se è debole, e ancor puledro basterà la metà. Si adoperano inoltre cose rinfrescanti, e beveroni di farina d' orzo in decozione di cicoria.

36. *Secchezza ne' poledri prima de' sei mesi.*

Cagionasi questa da certe pellicole che gli nascono nello stomaco, gl' impediscono il respiro, e gli fanno venir la tosse. Si prende quella pellicola entro a cui nascono involti, se sono maschi di maschio, se sono femmine di femmina, e fattala in polvere se gliene dà per bocca tre cucchiai incorporati nel latte. In mancanza di questa si servono alcuni della polvere di polmone di volpe giovane.

37. *Secondina nelle cavalle.*

Quando non possono secondare gli si stringa no con forza le narici, e si fanno spesso stranutare, si dà loro in bevanda il sugo di marrubio con ireos, ovvero di porro, vino ed olio, ove sia stato in infusione il titimalo, o la sabina, oltre le suffumigazioni con ugna di cavallo, o asinina, o pure di sterco bovino, o di colombo. Prendono ancora un boccale di latte vaccino, due pugni di sabina pesta, facendoli bollire insieme sinchè calino la metà; poscia spremendo bene, fanno passare ogni cosa per istaccio; dandola a bere alla cavalla, che poi dovrassi far passeggiare dolcemente; e ciò per tre mattine continove.

38. *Schinanzia.*

E' un'infiammazione delle fauci, e della gola, che gl'impedisce il passaggio al cibo, ed al respiro: o questa è interna, e non comparisce al di fuori, o è esterna, e alle volte viene con tanto impeto che gli gonfia non solo la gola, ma eziandio il collo, la testa, e il petto. Il male è acutissimo, e in poco tempo soffoga l'animale; però bisogna subito nodrirlo di cibi rinfrescanti con beveroni di farina d'orzo e mele. Se gli cava sangue dalla vena del collo, e poi ben tosto anche da quella della lingua, o del palato, dandogli de'cristeri di madreviola, di cassia, zucchero, uova, erba benedetta, e sale. Se gli getta per bocca a poco a poco dell'acqua di rose con aceto, osimele infuso nell'acqua, lavandogli bene la bocca, e le fauci, e con

non potendo risolvere il male, conviene procurarne la suppurazione; ed anche persistendo, tentar di rompere la postema con un nervo di bue cacciatogli per la gola con sopra una spugna intrisa nel burro, legando poi il cavallo colla testa bassa, acciocchè possano uscirgli per bocca le marcie. In tal caso si ugne, anche esternamente la gola con burro, grasso di gallina, di anitra, ed olio di giglio bianco parti uguali.

39. *Sconciatura delle cavalle.*

Si nodrisce la giumenta con ottimi cibi, applicandole su i lombi la bistorta, e la tormentilla impastate con aceto, bagnandole spesso il corpo, e fianchi pure con aceto, in cui sieno bollite coccole di cipresso, galla, e foglie di mirto, ovvero con olio mirtino o masticino, e bollo armeno. Dicono, che si trovi una pietruccia nel cuore del toro, e questa ben pesta data alla giumenta con latte di cavalla fin da quando è rimasta gravida, vogliono che ne impedisca affatto l' aborto.

40. *Sordità.*

In tal caso si tiene in luogo temperato, si nodrisce di cibi leggieri, si esercita gagliardamente, e si adoperano gli starnutatori. Poscia prendesi un' anguilla ben grassa levandole l' interiora, e posta ad arrostire nello spiedo, si raccoglie il grasso in un vaso pulito, e mescolato col fiele della stess' anguilla se gli goccia nell' orecchio, pretendendo che giovi ad ogni sordità provveniente da qualsivoglia cagione.

41. *Sterilità delle cavalle.*

Vi si rimedia con far loro mangiare matrina e sera una mistura di seme di canapa, e se nol volessero, si potrà mescolare con crusca o biada; e se ne mangierà anche lo stallone, contribuità molto alla generazione.

42. *Svenimento, o sincope.*

Il cavallo quando gli sopraviene questo male cade in terra come morto dal dolore del cuore, col capo stordito, colle narici, ed orecchie fredde, ritira i testicoli, restrigne i fianchi, e tiene il dorso quasi tutto aggruppato. Bisogna tosto rimediarvi mettendogli nelle narici il puleggio solo o mescolato con aceto, e l'elettuario con vino; ovvero gli si pongano dentro delle taste intinte in olio di castoreo, gettandogli sopra il muso acqua fredda, con fargli degli starnutatori, stropicciandogli la lingua, e i denti con sale ed aceto, o con le mani unte di teriaca, fregandogli le gambe per vivificare il calor naturale; e rinvenuto che sia, se gli faranno delle freghe, procurando di farlo pisciare.

43. *Tosse.*

O questa è secca, e non tramanda cosa alcuna dalla bocca, o dalle narici; o è umida e manda umori liquidi, o congelati, o marci. La cura di questa pericolosa malattia è di tenere il cavallo in aria contraria al male, movendolo temperatamente prima del cibo, av-

ver-

vertendo di non cavargli sangue, toltone il caso, nel quale la tosse procedesse per consentimento dall' infiammazione nelle parti interiori del ventre.

44. *Rottura di vena.*

Questa si distingue dal sangue che esce da qualche parte, oltre la gonfiezza delle ginocchia. Conviene temperarlo dal bere, e dal mangiare, lasciandolo dormire agiatamente, e cavandogli sangue dalla vena matrice. Si adoperano pure cose restringenti, e proprie a saldare, mettendogli sulle reni uno strettojo, il quale si fa con bulbi, tartarughe vive peste, cinque agli, ad una libbra di anagallico mescolati insieme, e ponendosi ancora sulle tempia farà cessare il flusso del sangue dal naso. Se vomitasse sangue per bocca, gli si darà del sugo di ginestra, e di porri mescolato con olio, vino, e ranno.

45. *Vermi.*

Per guarire l'animale da questa malattia, che può cagionargli anche la morte, si tiene regolato nel vivere, dandogli la crusca con un' oncia e mezza di zolfo per tre o quattro mattine per uccidergli, e cacciargli; come pure gli gioverà il seme di zedoaria polverizzato nel vino, oppure sugo d' assenzio un bicchiere, due di vino bianco con due oncie d' aloè epatico incorporati insieme, e tiepidi datigli per bocca la mattina a digiuno.

46.

46. *Vermi nell' orecchie.*

Il riempire l'orecchio di polvere di centaurea minore legata con una pezza uccide tutti questi vermi; oppure le foglie di pesco, e di cocomero salvatico unite insieme.

47. *Vertigini.*

Queste fanno cadere l'animale all'improvviso a terra, può questo male facilmente cangiarsi in caduco. Si tenga in luogo netto, e temperato, si cibi di cose facili a digerirsi, se gli dia per molti giorni nella crusca agarico in polvere, se gli facciano dei profumi con castoreo ed aceto, o con galbano, puleggio, ed origano, e diasegli la seguente medicina: semenza di cipolle lunghe ed aloè oncie una, pepe bianco oncie tre col quarto di mele, indi se gli facciano cristeri con decozione di crusca, mercuriale, malva, bietola, fiori di camomilla, olio comune, e di mandorle dolci, male rosato, ed agarico, con un poco di sale.

48. *Ulceri nella gola.*

Si curano con dargli per due mesi vino dolce e nero due parti, acqua mescolata con polvere sottilissima di orobi, cinque parti, tenuti a molle in acqua due giorni, e due notti, e pesti, dandogli pel naso questa mistura: vino incorporato con mele, e draganti libbre una, mirra, e zafferano oncie tre, spigo di Soria, trementina, armoniaco, pepe bianco, di ognuno oncie quattro, con due di spigo nardo, u-

na

na e mezzo di cinnamomo, e quattro e mezzo d'incenso.

49. *Ulceri nelle orecchie.*

Si tiene in buona stalla, esercitandolo moderatamente avanti il cibo, facendogli de' cristeri per purgargli il capo, e delle injezioni nell'orecchio medesimo con mele, oppure sugo di porri lavati prima con acqua tiepida.

50. *Ulceri nel naso.*

Si curano evacuando, e divertendo gli umori, e confortando il capo. Si lava con aceto e mele, oppure con aceto bollito con sale, e allume di rocca, ovvero con vino e mele mescolato con l'unguento Egiziaco; ovvero lavategli prima le narici con aceto, soffiategli dentro con un cannellino polvere di euforbio bianco, e di seme di nasturzio, che disseccano, e nettano mirabilmente.

Terminerò finalmente questo lungo articolo con le seguenti interessanti osservazioni.

Nascono talvolta i poledri che non possono stare in piedi per la debolezza che hanno nelle reni. Prendasi sangue di drago, bolio armeno, e mastici due oncie, fattone polvere, ragia di pino, trementina, catrame, di tutto oncie due; facciasi liquefare ogni cosa, in modo però che non bolla, e vi si aggiungano le polveri sovraccennate, poscia se gli distende l'impiastro sopra la schiena con una spatola di legno a seconda del pelo.

Non possono qualche volta i poledri evacuare le feccie che hanno ricevute nel ventre della

la madre, e questo dà loro la morte. Per sanargli, prendasi un' oncia di quella droga che i marescalchi chiamano *specie pieri Galeni*, sei oncie di zucchero mascavato, una libbra d' olio comune incorporati insieme, e se gli diano per bocca.

Il cavare dal branco un poledro, e metterlo alla stalla benchè alcuni lo faccino quando è d' età di trenta mesi, ó di tre anni, non ostante è meglio aspettare che sia giunto agli anni tre e mezzo, mentre prima di questo tempo hanno l' ossa ancor tenere, e mettendoli alla fatica facilmente si storpiano; inoltre aspettando che abbia tre anni e mezzo allora si va incontro al rinfrescare della stagione, che mettendolo nella stalla di tre anni s' incontra il calor dell' estate, che si fa sentire assai più nella stalla, ed essendo il cavallo avvezzo al fresco della campagna, con facilità quel caldo gli muove degli umori perniciosi negli occhi, e glieli fa perdere.

Prima di far lavorare i poledri destinati a qualunque servizio, per rendergli forti fino alla vecchiezza nelle parti basse, e che resistano alle fatiche, la Primavera, e l' Autunno prima di metterli al lavoro, si pratichi la seguente diligenza. Prendasi una libbra d' olio di oliva, sale di vetro, che sono le feccie degli ingredienti necessarj per fare il vetro, once tre, mezz' oncia di sangue di drago, castoreo, e quattr' oncie di sego, pestinsi le feccie, si unisca il tutto, poi gli si aggiungano quattro libbre di spirito di vino, ponendo il tutto al fresco per una notte; gli si accresca un boccale d' orina d' uomo che beva il vino puro, si faccia bollire il tutto lo spazio di un' ora, e con que-

questo bagno gli si freghino le spalle, e le gambe per un quarto d'ora dua volte il giorno per otto giorni.

Per fare l'ugna nuova giova molto contenersi nel seguente modo: si taglierà l'ugna vecchia, e poi si prenderà sego di becco una libbra, cera gialla sei oncie, tre di galbana, mettansi queste in aceto fortissimo per 24. ore in tanta quantità che appena le cuopra, venti soldi di zafferano, tre oncie d'olio rosato, quattro di mele comune, quattro soldi di sugo di cipolle: si ponga il tutto in una pentola nuova sopra il fuoco facendolo bollir leggermente, e mescolando sempre; poi vi s'unisca la galbana; e si lasci agghiacciare, acciocchè si componga tutto insieme: si adoperi così freddo, ungendo la corona con un dito, e in pochi giorni risanerà; ma si avverta però di non bagnar mai i piedi.

Del taglio della Coda.

Quando si vuole tagliar la coda a'cavalli, si collocano in guisa, che la loro coda posi sopra un ceppo, e si dà un gran colpo di mazza-picchio sopra un coltellaccio fatto a bella posta, il quale distacca in un subito l'estremità della coda; si lascia prima che getti sangue: indi vi si applica un ferro caldo, e si fa liquefare sopra l'estremità della coda della resina per turare l'orificio de'vasi. Pare agli Inglesi che i cavalli a'quali siasi stata mozzata la coda, debbano aver maggior garbo quando portano questa coda corta, alta, e sollevata, e ciò serve anche a render la loro schiena più forte, e più atta a portar pesi. I maniscalchi del loro paese fanno d'or-

d'ordinario il taglio fra la quarta e la quinta giuntura, facendovi prima in vicinanza una stretta legatura onde impedire il flusso del sangue.

Siccome abbiamo detto, che per arrestare il flusso del sangue convien adoperare un ferro infuocato; così ora diremo, che non v'ha rimedio che sia di un' utilità tanto universale quanto il *fuoco* nelle malattie de' cavalli. Chiamansi così certe leggiere escare, che si fanno con coltelli infuocati sopra le parti, da cui si vuole far evacuare gli umori; si applica questo fuoco più o meno gagliardo e vivo secondo le circostanze; ma si ha sempre osservato che non sopravviene più alcun male alle parti, che sono state curate in questa guisa.

CAVICCHIO, o *PIUOLO*. Strumento di legno per far buchi in terra, e piantare.

CAVOLO. Molte sono le spezie di cavolo, come fiore, del quale si mangia il fiore; cappuccio, ch' è bianco con il suo cesto sodo, e raccolto; romano, che ha le foglie grandi, e alquanto crespe: v'è inoltre il cavolo bianco, il verzotto, il bastardo, il nero, il laraggino, il novellino, quello di Spagna, il broccoluto, il cavolo rapa, per il quale vedasi l'articolo *COLSAAT*.

Il cavolo generalmente richiede una terra sugosa, fonda, nè troppo umida; così le terre forti, lavorate, e concimate sono assai buone; lo stesso è de' pani renosi, i quali hanno molto fondo, allorchè sono stati per del tempo coltivati, e governati, e se si possono, innaffiare in abbondanza con l'ajuto di qualche sorgente, si avranno cavoli tutto l'anno.

I cavoli fiori si seminano alla fine di Marzo per tutto Aprile in terreno ridotto in polvere, e ben

e ben letamato, si adacquano spesso, e quando hanno cinque o sei foglie si trapiantano in un fosso scavato circa due piedi, il cui fondo sia lavorato a due puntate di vanga, e assai concimato: s' innaffiano ogni giorno, e secondo che crescono, si va riempiendo il fosso di terra, e concio, e si rincalzano, mentre, in questa forma verranno assai più belli che a piantarli, come vogliono alcuni, nella sommità delle porche. Nell' Inverno conviea fasciarli il gambo, e cuoprirli di terra per difenderli dal freddo, e a tal effetto gioverà assai il porgli in sito caldo, vicino ad un muro meridionale, o sopra un colle aprico. Codesti cavoli fiori, la cui vera semenza ci vien di Cipro, si seminano, e si conservano nella stessa maniera, che i cavoli ordinarj. Si possono seminare anche nel mese di Agosto, o di Settembre dentro però in cassettine portatili, onde metterli al coperto nel tempo d' Inverno, e poi trasportarli a primavera; si può godere di questo deliziosissimo erbaggio innanzi la state, ed anche per tutto l' anno: dove una volta si teneva per cosa rara l' averne verso la fine d' Autunno. Il Cappuccio si semina d' Autunno, e di Primavera, nato che sia, si difende con stuoje da' ghiacci, e ne' caldi s' innaffia: per lo più si seminano i cavoli cappucci in Agosto, Settembre, e Ottobre; quando hanno cinque foglie, si scostano, s' intridono le barbe con sterco bovino, e si trapiantano nel cavolajo già ben lavorato, e concimato, pulito da ogni pietra, alla distanza uno dall' altro di due piedi, ponendoli sotto terra fino alle foglie, osservando però di non sotterrare il germoglio di mezzo, e che le radiche non si rivolgino all' insù; quindi si sarchiano, e si rincalza il

piede: quelli poi per esser troppo piccoli non fossero stati piantati avanti l'inverno, si farà subito che sia asciutto il terreno, eccettuato che ne' caldi, e non gli s' intridano le barbe di sterco. Formata che abbiano la palla, questa non gli si stringa mai con le mani per sentire se è piena, mentre se gli leva il vigore. I cavoli cresputi, che si mangiano nell' Inverno, si seminano in Marzo allo scemar della Luna, e in tutti gli altri mesi fino ad Ottobre, e si coltivano nella sopradetta maniera.

Della Semenza de' Cavoli.

Per averne il seme si aspetta un' anno dopò piantati, mettendone una certa quantità in luogo separato, ed esposto al Sole; che dopo il mese di Maggio, e Giugno, fino in Luglio vanno in seme, il quale è tondo, e grosso come teste di spilli; riguardo a quello de' cavoli dalla palla, si scelgono i più belli, e meglio fatti, e dopo avergli spiantati con la vanga, e tenuti una notte alla rugiada appesi col capo all' ingiù, si trapiantano prima de' gran freddi in luogo ben difeso, riparandoli con stuoje dalle pioggie, nevi, e ghiacci dell' Inverno; e si fende un poco in croce la palla, senza arrivare a toccare il grumolo, nè il torsolo, perchè le foglie possano aprirsi, e il cavolo andare in seme. Vicino a questi cavoli non è bene lasciarne granire verun' altra qualità, perchè la mescolanza de' semi non imbastardisca la spezie. Non ama il cavolo altre piante vicino a se, ed è nemico della vite, onde tengasi lontano dalle vigne, cosa che non viene molto osservata.

Per

Per difendere i Cavoli acciò non siano mangiati dalle bestie.

I Cavoli coltivati alla campagna, ov'è quantità d'animali, sono soggetti ad esser dissipati, e mangiati, spezialmente dalle lepri, disgrazia che si rende rimarcabile in quei luoghi ove se ne pianta in abbondanza. Dopo aver usati molti metodi in prevenzione, senza un buon successo, siamo finalmente giunti a poterne prescrivere uno che in ogni prova fatta ha sempre prodotto il desiderato effetto. Prendasi Assa fetida, oncie due che si vende dagli Speziali o Droghieri, e posta in un picciolo vaso ripieno di sugo di letame si faccia bollire finchè tutta sia disciolta; vuotata allora la decozione in un catino largo e non molto fondo vi si aggiunga quattro o sei libbre di sugo di letame, mescolandolo bene con un legno, e si trasporti nel campo. Prendete quante piante che potete tenere con tutte le mani, tuffatele nella materia preparata, tantochè ciascheduna pianta resti in ogni parte inumidita; indi posatele ammontate sul terreno, e spargete un poca di terra sopra le barbe. Distribuite le piante così inumidite al piantatore, egli immediatamente le ponga nei buchi già preparati, e col piuolo gli pigi attorno dolcemente la terra, continuando così finchè abbia terminata la piantagione. Gli animali non toccano queste piante, ma al contrario le fuggono, e solo potrebbero esser mangiate dalle lepri quelle che non furono sufficientemente bagnate, cosicchè in quel posto convien ripiantarle. Non addiviene danno alle piante perchè contraghino cattivo odore dalla prepara-

 zio-

zione; dal Sole e dall' aria col tempo restano purgate.

Per diffenderli dagli Insetti.

Per i bruchi, o ruche, e altri insetti, i quali rodono le piante del cavolo, delle radici ec. prendete una secchia d' acqua di letame, ponetevi in infusione sei dramme d' Assa fetida, tre dramme di guado, tre d' aglio, tre di bacche di lauro peste; foglie o diveltature di Sambuco una manciata, Carlina, Camaleonte bianco, e radici di cardo una manciata: lasciate il tutto in infusione per tre giorni e tre notti. Quando avete occasione di servirvi di questa composizione, prendete un fascetto di paglia di segale, e intingendola nella secchia spruzzate un poco le piante assalite da quegl' insetti che ben presto periranno, o abbandoneranno il posto. A questo rimedio se ne può aggiugnere un altro infallibile. Seminate di canape tutte le estremità del terreno dove nel mezzo è piantato il cavolo, e vedrete con sorpresa, che quand' anche il vicinato sia infetto di bruchi, lo spazio rinchiuso dalla canape ne sarà perfettamente libero; così è accaduto a me nella prova fattane, avendo osservato che quelle picciole farfallette le quali svolazzando sulle piante, vi depositano le ova da cui nascono i bruchi, andavano girando pe' campi vicini senza accostarsi a quella parte ov' era piantata la canape. Per assicurarmi se fosse effetto della canape, la feci tutta svellere, ecco, sì vi comparvero anche colà le farfalle. Averei replicato lo sperimento se non mi fosse mancato il tempo; credei però che gli Agricoltori avrebbero risentito un maggior vantaggio comunicandolo,

dolo, come feci, ad un pubblico professore, sicuro che colla di lui esattezza e co' di lui talenti giugnerà a scoprire da questo principio maggiori cognizioni.

Tutto l'Inverno si conserva il cavolo, facendo delle buche a guisa di pozzo, profonde quattro piedi, in fondo delle quali per un tempo asciutto si distende della paglia, e sopra vi si mettono i cavoli colti di fresco con la palla all' ingiù, e accanto l'uno all'altro; tra ogni suolo di cavoli si pone un letto di paglia, e uno più grosso sopra l'ultimo, che si ricuopre con due piedi di terra un poco pigiata.

Il Cavolo cappuccio è contrario più dell'altre qualità alla salute, genera degli umori malincolici, e offende la vista, non ostante, è meno nocivo se si cuoce prima nell'acqua, e poi nel brodo di carne con del finocchio.

CECE. Spezie di legume, che butta molti gambi ramosi, e legnosi, le foglie sono piccole, vellutate, e dentellate, i fiori leguminosi, bianchi, o d'un rosso porporino, passati i quali vengono de' gusci corti, che rassomigliano a vesciche, e che contengono i ceci, i quali sono o bianchi, o rossi. I rossi sono assai più duri a mangiarsi, ma però i migliori per medicamento, giovano all'itterizia, a'calcoli, e sono aperitivi: La seconda decozione bevuta a digiuno provoca l'orina, ed è utile agl'idropici. I legumi per la maggior parte sono ventosi, di difficile digestione, e di nutrimento melanconico. Se si cuoceranno i ceci in brodo riesciranno buoni, e saranno ancor più sani senza la loro scorza, perchè essa ristringe, e la polpa rilassa. Ma è molto meglio beverne il brodo, che mangiarne il grano. Si porranno però i ceci la sera

in acqua bollente, e poscia si freghino, e maneggino colle mani, e vi si lasciaranno infusi sino alla mattina. Converrà allora fargli levare due, o tre bollori, separando il loro brodo col colarlo, e prima del pranzo si farà bollire un poco, con poca cannella, zafferano, e così caldo se ne pigli avanti del cibo. Questo brodo sarà ottimo per solvere il corpo.

Nel mese d' Aprile sul finir della Luna, perchè quand' è in fiore non sia sottoposto alle pioggie a lui dannose, si semina non molto fito il cece, in terra mezzanamente forte, nera, grassa, o ingrassata, con i solchi latterali alle porche assai profondi, acciocchè scoli l' umido a questi tanto nemico. Un lavoro avanti l' Inverno bisogna fare al terreno, in cui si vuol seminare questo legume, e se sarà di sua natura salsedinoso, tanto meglio vi allignerà, mentre ogni altra qualità la dimagra assai, e quantunque nemico dell' umido, non dev' esser però sottoposto a troppo asciuttore, poichè vi muore. Nascerà più presto, e sarà di più facile cuocitura se prima di seminarlo si terrà in molle in acqua tepida, e meglio se fosse ne' gusci, in acqua con nitro. Nel coglierlo si deve svellere e non tagliare, perchè la qualità salsedinosa della radica non resti a danneggiare il campo, e lo strame, o erba secca si abbruci, poichè non fa buon letame.

CEDRANGOLA. L' Autore delle Veglie d' Agricoltura che si stampano in Firenze, nella veglia num. 4. dell' anno 1767. riporta una memoria diretta all' Accademia de' Georgofili sopra la pianta chiamata *Sulla*; nella quale siccome ove parla della sua semenza, dice ch' è simile a quella della cedrangola, o sia sain-foin, così ho

cre-

creduto potere alla parola Cedrangola parlare del *sain-foin*. E' questa una piccola pianta, che fa il miglior fieno, perchè oltre la sua fertilità, ingrassa meglio, e conviene a tutte le bestie. Questa getta de' piccoli gambi d'un rosso nericcio, forniti di piccole foglie, di dove escono de' fiori molto serrati in forma di spiga, di colore, o giallo o rosso, o bianco e violetto, e contengono un seme grosso come una lente. La cedrangola viene facilmente in ogni qualità di terra che abbia molto fondo, eccettuato la paludosa, e merita una diligente cultura, perchè fa più erba de' prati ordinarj. Si fanno tre profondi lavori al terreno che si mette a cedrangola, il primo in Agosto, in secondo in Ottobre, il terzo in Febbrajo, rompendo le zolle, e riducendo il campo a strisce larghe dieci piedi, e lunghe cinquanta, con ispargarvi del concio spento. In tutte le stagioni si può seminare la cedrangola, ma la più sicura è la Primavera, e secondo il sentimento di M. du Hamel, è più utile il seminarla rada, ad un mezzo pollice di profondità; e siccome sta qualche anno prima di dare un considerabile profitto, e solo il secondo fa l'erba segabile; così si semina assieme con del trifoglio, dell'orzo, e della vena, per aver da questi una competente raccolta anche il primo anno; i seguenti poi si può segare tre volte l'anno, la prima alla fine di Maggio, la seconda alla fine di Luglio, la terza alla metà di Settembre, e si conosce ch'è matura quando il seme ingiallisce: quella però della prima segatura ha più sostanza.

Chi volesse far uso del seminatore descritto da M. du Hamel, deve seminare la cedrangola a due file parallele, discoste una dall'altra otto

pollici, sopra porche larghe trenta pollici, di modo che vi corrano quattro piedi dal mezzo d'un solco al mezzo d'un altro, il qual' ordine si può osservare secondo il bisogno col sopraddetto seminatore; e siccome praticando questo metodo vi restano due sorte di spazj vuoti, basta lavorarne un' anno gli uni, e l'altro gli altri, che così non si viene a lavorare giammai più della quinta parte del terreno. *Vedi* il suddetto Autore nel *Trattato della Coltura delle Terre*.

In differenti gradi di maturità si può segare la cedrangola, o sia *sain-foin*: 1. avanti che i fiori siano intieramente aperti; allora è uno strame eccellente per le bestie grosse, e può servire in luogo di vena a'cavalli; ributta inoltre sì bene che ricompensa quello s'è perso segandola presto: 2. se il tempo è piovoso, si deve aspettare, e la perdita del guaime viene conguagliata dal seme che maturando si raccoglie; per conservare il quale, e impedire che non ribolla, si fa nel granajo un letto di paglia, vi si distende sottilmente del seme, poi un'altro letto di paglia con altro seme sopra, e così si seguita.

Riguardo alla maniera di raccorre il fieno, nel segarlo si ammassa con la falce a lunghi filari, che si rivoltano quando è secco di sopra, e poi s'affastella, e si pone nel fenile; il migliore è quello seccato dal vento, e non dal Sole. Un prato posto a cedrangola dura otto o dieci anni, e vien meglio quando per i primi due anni vi si sono fatte pascere le bestie, per i ghiacci vi si sparge sopra del concio, e quando non produce quasi più, si rimette a terra lavorativa per biade.

La-

Lasciando maturare la cedrangola per raccorre il seme, non si deve segare finchè i semi della punta non sono maturi, e quelli da' piedi ancora un poco verdi, e giammai nell'ore più calde della giornata, mentre caderebbe il seme: si prende quello della seconda segatura, ma non già quello de' primi due anni, perchè non è buono a seminare: si batte nel campo istesso con i coreggiati sopra un gran padno; e si vaglia. La cedrangola è preferibile alla medica, al trifoglio, e a qualunque altra qualità d'erba pratense, perchè viene in ogni terreno, ed è salutare, e piace molto alle bestie; e benchè non siano necessarie riguardo alla quantità le cautele espresse alla parola medica, pur non ostante non bisogna dargliene eccedentemente.

CEDRATO. E' un agrume, or grande, or mediocre, or piccolo, inuguale, e tubercoloso, verde nel principio, poi rosseggiante nel suo crescere, indi maturo d'un color d'oro diluto. La sua polpa è bianca, densa, grossa, e dura, che ha il sapore con qualche poco d'aromatico, non acre, nè acido, e grato al gusto. Per la sua coltura. *Vedi AGRUMI.*

La scorza del frutto ajuta la digestione, toglie la malinconia, e fortifica lo stomaco. Essendo essa molto oleosa volatile, se ne ritrae un'egregia essenza pe' flati. Si fa anche l'aceto di cedro pe' mali Epidemici. L'emulsione de' semi è d'un ottimo uso nelle febbri petecchiali, e maligne. Dal frutto si ricava un sugo molto egregio nelle febbri maligne ardenti, e nello scorbusto contratto da mal'aria.

CEDRONELLA. *Vedi MELISSA.*

CELIDONIA. Pianta il di cui fusto si divide in molti rami, tutti forniti di foglie ten-

pendenti al verde: i fiori sono simili alle viole bianche, ed il frutto è come quello del papavero cornuto, in cui stà racchiuso il seme. la radica in alto è una sola, la quale si divide a basso in molte altre. Cresce ne' luoghi ombrosi, sopra le muraglie.

Il sugo cotto con mele in un vaso di rame sopra i carboni, serve a schiarir la vista: la radica, masticandola, leva il dolor de' denti. Presa fresca, e pestata, applicandola a' piedi, rimove i tumori originati da' mali Cronici. Si adopera ancora a questo effetto la radice.

CEMENTO. E' la combinazione lapidosa della calce coll' arena, colla pozzolana, o con altre sostanze per cui si rendono impenetrabili all' acqua gl' intonachi esterni, od interni de' fabbricati. Gli antichi avevano eccellentissimi cementi de' quali tuttavia ci rimangono de' grandi residui nelle loro terme, acquedotti ecc., e forse dipendevano dalla maggior perfezione della calce che soleano impiegare, e ch' era assai più cotta della nostra.

Fra i varj cementi, che dagl' indagatori vennero proposti, è celebre quello del Sig. Loriot per i lavori in grande, come sarebbero cisterne, stagni ecc., e quello dello Svedese Sig. Skoge per le minori operazioni, come a dire, saldature di pietre, riempiture di crepacci, fessure, ecc. Il primo consiste nel mescolare con acqua di calce spenta da qualche tempo tre ottavi di mattume spento, e tre di sabbia finamente stacciata, con un quarto di finissima polvere di pietra appena calcinata.

Del secondo che non è abbastanza noto, ecco pur la ricetta simplicissima. Prendi una misura di latte eguale a 33. pollici cubici; fa che si

qua-

guagli al fuoco coll'aceto sino a tantochè il siero ne sia ben chiaro. Filtra esso siero onde liberarlo affatto dalle parti caseose; poi battilo, e rimescolalo benbene con quattro, o cinque albumi d'uovo che siano stati prima bene sbattuti. Combinato che sia il liquore, uniscivi polvere di calce viva impalpabile quanto basta perchè abbia consistenza di cemento; ed usane colla certezza che nè l'acqua vi penetrerà, nè lo scomporrà mai il calor del Sole, o la vicinanza del fuoco.

CENERE. Si adopera, con molto utile in vece di concio per i prati, e terre da orto, quando però non sia stata adoperata a far bucato, e fa mirabile effetto; che se fosse stata adoperata, si tenga qualche tempo all'aria ad coperto smovendola spesso, che riacquisterà nuova virtù. La cenere anche dopo di aver servito al bucato, è buon concio per le terre argillose tenaci, che hanno di bisogno di essere incise, e discontinuate: ma in tal caso fanno poco più, o poco meno l'effetto che farebbe la sabbia.

Fra le ceneri l'ottima per concimare i prati è quella del carbone fossile, dove si può trovarne; e di fatti nel Vicentino, e segnatamente in Val di Trissino i filandieri che si servono di codesto combustibile pe' loro fornelli da seta usano a spargerla su i terreni destinati a dar erba. Anche la cenere di Torba produce un effetto analogo. *Vedi CONCIMARE*, e *LETAMARE* ove se n'è parlato.

CENTAUREA MAGGIORE. Pianta che cresce ne' luoghi montuosi, e salvatici, della quale ve n'è di più spezie: una fa i fiori porporini, le foglie molto larghe, e dentellate, le quali si paragonano a quelle della noce; un'al-

tra spezie ha le foglie più minute, e più strette, e fa i fiori giallicci: queste due qualità nascono in Italia sopra il monte Baldo, e sopra l'Alpi. Le sue radiche sono assai grosse, e marmorizzate come il rappontico, cosicchè le fanno passare in vece di esso; il sugo di queste radiche cotte è astringente e vulnerario; si usa ne' flussi del ventre, e nella dissenteria, guarisce dallo spurgo del sangue; è buono all'asma, e alla tosse; fa uscire la creatura morta dal corpo della madre.

La qualità di centaurea maggiore che si coltiva ne' giardini è simile alla seconda. Un'altra sorta ne viene su i Pirinei, le cui foglie rassomigliano a quelle del carciofo, ma sono più verdi al di sopra. La quinta, che si trova nelle Alpi, ha le foglie intere, lunghe, bianche sotto, e verdastre sopra, ed ha le radiche marmorizzate come le altre, ma più polpute.

CENTAUREA MINORE, o sia *biondella*. Pianta, della quale la più comune ha la radica minuta, bianchiccia, legnosa, e insipida; viene nelle terre secche, e renose. Le foglie vengono a due a due, ed il fiore è composto d'un petalo di color di porpora, e d'un calice tubuloso; l'uno e l'altro tagliato in cinque segmenti. Tutta la pianta è amara, detersiva, e vulneraria, la decozione purga dolcemente gli umori biliosi, e seriosi; è utile nelle febbri, nella mancanza de' mestrui, gotta, scorbuto, e vermi: è buona contro le sporcizie del capo: il sale della centaurea minore è febrifugo. Vedasi quello che ne ha scritto *Galeno*.

CEPAJA: la parte del ceppo alla quale sono appiccate le radici dell'albero.

CERA. E' uno de' prodotti del lavoro delle api,

api, formando con essa le loro celle per riporvi il mele. Non è la cera un escremento delle api, com' è stato da varj Autori supposto, ma bensì una sostanza vegetabile, chiamata dal Boerhaave *sugo peculiare*, che trasuda dalle foglie delle piante, principalmente della lavanda, e del ramerino, di dove la raccolgono le api, e non già da' fiori, i quali danno solo il mele.

La migliore cera è d'un giallo vivo, d'un grato odore, e ben purgata. Per ridurla in pani, o siano formelle da vendita, allorchè s'è cavato il mele, si debbono lavare i fiali con acqua pulita, e poscia metterli in una caldaja netta con dell'acqua chiara che gli ricuopra, sopra un fuoco temperato; quando è ben liquefatta la cera, dopo averla smossa con una scummiera, levando tutte le immondezze che vengono a galla, si versi in un sacco di tela grossa, fatto a cappuccio, come quelli co' quali si colano i vini, tenuto prima nell'acqua calda, e poi torto, che si attacca al palco, mettendovi sotto un catino ammezzato d'acqua fresca nel quale cada la cera, si spreme con due grossi bastoni, strisciandogli strettamente giù per il sacco, e rimessa nella caldaja quella che non è potuta passare, quando è bene strutta si rivuota nel sacco, facendola passare a forza di torcerlo. Chi ne ha gran quantità si serve d'un piccolo strettojo per spremere il sacco, e così non si dura tanta fatica. Fatto ciò, freddata che sia, si lava in acqua chiara, di dove si leva con una scummiera, indi si pone in una caldaja pulita con un terzo d'acqua e due di cera, sopra un fuoco moderato, tostochè è ben liquefatta, si versa in due vasi di terra di fondo più stretto dell'imboccatura, mettendovi pri-

prima un terzo d' acqua ben calda; la cera vi si appiglia, e forma un pane della figura del vaso, ed avrà un bellissimo colore se con essa si sarà fatto bollire paglia, o saggina. Per una giornata non si tocca, poi si stacca, e siccome le feccie precipitano al fondo del pane, così si raschia il di sotto allorchè è totalmente freddo; formando con le raschiature, e fondate del sacco, delle palle, che si vendono per far tele incerate.

Per far la cera da Innesti.

Oltre li tanti usi che si fanno della cera, serve anche con altri ingredienti a formare quella, che comunemente si chiama cera da innesti della quale ora ne parleremo acciò se ne servano i diligenti agricoltori nelle occorrenze. Si prende once tre di cera vergine, altrettanta pece, ed un' oncia di trementina comune, e mediante il fuoco si fa liquefare, ed incorporare ogni cosa in un vaso di terra invernicìato. Raffreddata che sia, serve mirabilmente a coprire, e tenere uniti gli inserti, o qualunque altra offesa, o taglio che si facesse a qualsivoglia pianta; e questa cera resiste al caldo, al freddo, alle pioggie, a' venti, a' ghiacci, nè mai si corrompe. Abbiamo detto, che detta cera serve parimente pe' tagli, perchè ottima cosa è, fatto che siasi qualunque taglio, il coprirlo, acciò le pioggie non apportino alcun pregiudizio alle piante, od alberi collo fermarsi sopra, o che gli insetti facciano il loro nido con danno notabile delle piante medesime.

CERFOGLIO. Erba d' orto che serve di fornimento nell' insalate, la quale si moltiplica dal seme, fatto ben seccare dopo raccolto, e che si se-

semina ogni mese, per averne tutto l' anno, ma particolarmente in Marzo, e Aprile; quando è grande si tagliano le foglie, perchè ne butta dell' altre. Si può seminarne anche ne' mesi di Agosto, e di Settembre per averne d'Inverno; e vuole essere spesso innaffiato.

Il cerfoglio è atto per far orinare, è buono al gusto, risveglia l'appetito, e conferisce allo stomaco.

Avvi un' altra specie di cerfoglio, che si assomiglia al Trifoglio. Quest' è un' altro ristoro per que' paesi, dove si patisce penuria di erbaggi; ed è un ristoro tanto più considerabile, quanto che sa adattarsi ad ogni sorta di terra, tuttochè di sua natura maligna. Egli è capace di crescere in sulla pietra, in sulla sabbia, e in sulla stessa amatita, dove non trovasi ordinariamente un mezzo piede di terra. Ama però i luoghi montuosi, ed alligna volentieri, là dove gli stabbj non più difficili a trasportarsi, mediante la lontananza delle pasture. Ciò non ostante giova molto rifiancare il terreno, dov' egli dee germinare, colla fuliggine la quale vi spande parecchi bitumi, e parecchi sali. Essendo la fuliggine leggiera, non ne vuole gran quantità, e perciò resciră assai facile lo trasportarla. Questa specie di cerfoglio non vuole altre erbe, sicchè sarà necessario seminarlo più fitto di qualunque altro seme. Arrivato il tempo di tagliarlo, si deve segarlo, perchè già torna a ricrescere, onde si potrà segarlo due o tre volte l'anno.

CERRO. Albero ghiandifero, simile alla quercia, che tiene le qualità, e virtù della quercia, e altri alberi ghiandiferi. Le foglie sono come quelle del sughero, e la scorza come l' edera.

CESATURA. Questo è un lavoro, che si fa l'Estate, perchè è appunto quella stagione propizia ad affocare ogni qualunque sorte di piante; 'locchè è di vantaggio alla terra.

CESERA ROSSA. Questo legume viene volgarmente chiamato *Pezzmoli*. Produce più nella terra leggiera, che nella grossa, e cretosa. Si semina ne' mesi di Marzo ed anche di Aprile, ma sempre però a Luna nuova. Nate che siano le piante della Cesera rossa si zappano una volta, e ciò si replica alla metà di Maggio: se si desidera averne una copiosa raccolta, si seminerà nei Campi, dove siavi stato Sorgo rosso, e si avrà il piacere di vederne un'ottimo effetto. In que' campi che si avrà essa seminata, si potrà seminarvi il Formento, e se ne trarrà un raccolto buonissimo. Se la terra per altro fosse troppo leggiera, e si dubitasse che il Formento non vi riuscisse, si potrà seminarvi la Segala, mentre questa vi viene benissimo, essendo anch'essa molto necessaria per gli usi che se ne fanno. Quindi conviene procurar di non lasciare inutile il terreno, perchè si può trar frutto da ogni qualità di terra. *Vedi CECE.*

CETRIUOLO in alcuni paesi chiamato *cocomero*. Sorta di frutto simile alla zucca lunga, ma assai minore, e pieno di bernoccolini. Ama terreno grasso, e fresco: per piantarlo fassi una buca con due zappate, che si riempie di stabbio vecchio, bene smaltito, il quale s' incorpora con la terra all' intorno, e riposata per alcuni giorni, nel mese d'Aprile si pianta. Nato, e cresciuto si rincalza, e si pareggia la buca; ne' giorni estivi, e asciutti si sollecita il frutto con l'innaffiatura, qual sarà ancor' più presto, e in più copia, se si poteranno i rami lunghi circa due piedi.

U

Il Cetriuolo non è sano, genera de' cattivi umori nello stomaco, cagiona le febbri maligne e improvvise.

CHIUSURA. In molti paesi per risparmiare la spesa, che porta seco il trasporto de' conci, si costuma di far ne' campi, che vogliono letamare, delle chiusure da stabbiarvi le pecore, ed alcune volte le mandre. Le chiusure, ove stallan le mandre, o le greggie, son composte di craticci fatti di vimini, raccomandati ad alcuni pali in cima adunchi, e piantati a formare una chiusura, da potervisi adagiare quindici pecore. Si aggiunge un craticcio da ciascuna parte solamente per lungo, ed allora ve se ne può allogare un' altra quindicina. Ma se un quadro bislungo non ha di larghezza, che un solo craticcio, con aggiungervi un altro craticcio per largo, si rende spazioso, che vi posson capire dugento pecore; ed ecco accresciuto tutt'in un tratto la chiusura il doppio di prima.

Si tengono le pecore, o le mandre nelle chiusure dagli ultimi giorni di Giugno sin al principio di Novembre. Allora le notti son tiepide, e le pecore non possono patire, anzi le loro lane, godendo di mano in mano il benefizio, ora della rugiada, ora del Sole, divengono più morbide, e più perfette. Due chiusure si piantano sempre allato allato: in una si allogano le pecore, e l'altra si lascia vuota. Verso l'ora di terza si fa passare la greggia dalla prima chiusura alla seconda; e così successivamente si viene a scaldarsi tutto il terreno. Ciò fatto, si spiantano tutt' e due, e si trasportano alquanto da lungi per la notte seguente. Il pastore trasponne i craticci, e in un con essi la sua trabacca portatile, ove la sera alloggia in compa-

gnia del cane per difendere l'ovile e da' lupi, e da' ladri.

CHIOCCIA. E' la Gallina, quando cova le ova, e guida i pulcini. *Vedi GALLINA.*

CIANO. *Vedi BATTISECULA.*

CICERBITA. Pianta della quale ve n'è di due qualità, una liscia, ed una ruvida e spinosa. La liscia ha una piccola barba piena di fibroline, il gambo è alto un piede e mezzo; le foglie lunghe, lisce, tagliate, e merluzzate, disposte alternativamente; in cima a' gambi viene il fiore giallo, passato il quale succede il seme: questa pianta è d'un sugo lattoso, buona a mangiare, e piace assai alle lepri. La ruvida ha le foglie intere, le quali s'accostano a quelle dell'indivia, che da' piedi fasciano il gambo; sono d'un verde scuro lucente, e con lunghe spine, dure, e pungenti. La cicerbita è umettante, rinfrescante, e s'usa per le infiammazioni di fegato, di petto, e per purgare il sangue.

CICERCHIA. Legume, che butta de' gambi con varj rami alti circa un mezzo piede; le foglie sono lunghe, strette, d'un verde pallido: i fiori che sono bianchicci, macchiati nel mezzo d'un color di porpora nericcio, fanno de' gusci composti di due buccie, le quali contengono il frutto angolare, e biancbiccio: si seminano, e si mangiano come i piselli.

CICLAMINO. Fiore, di cui una qualità ordinaria di color rosso si vede in quantità per le campagne detta *pan porcino*; uno ve n'è tutto bianco, ed uno con la bocca vermiglia, ambedue scempj; un altro se ne trova pieno di foglie, e tutte queste sorte fioriscono di Primavera, e tramandano un molto grato odore, assai più d'un'altro bianco che fiorisce in Autun-

tunno. Il ciclamino si pone in vasi grandi, con terra grassa, e leggiera alla profondità di due dita, tenendo quelli di Primavera in luogo solatio, e ombroso quelli d'Autunno. Allorchè dalla spessezza delle foglie si conosce esser ad essi angusto il vaso, si levano destramente, senza smover la terra che gli sta attorno, e si ripiantano in vaso più grande. Si moltiplicano questi tuberi, o con torcere il picciuolo, cavarne il seme, e spargerlo in vasi apparecchiati con terra grassa, e macera, di Primavera per i fiori di Primavera, e d'Autunno per quelli d'Autunno, tenendoli in luogo solatio, ed innaffiandoli, nè si trapiantano se non passato il terzo anno; oppure con tagliare questi tuberi cadute le foglie, in modo però che ciascuna parte abbia il suo occhio libero, e non offeso, e seccati che siano i tagli, ricoprirgli di cera da innestare, e ripiantargli ne' vasi con i detti tagli accosto alle bande del vaso, ponendoli vicino della terra magra, essendo tutto il resto pieno di terra grassa, e leggiera, e senza innaffiarli se non dopo che avranno germogliato, acciocchè il soverchio umido non le apportasse nocumento.

La radice del ciclamino bevuta con acqua melata, purga per di sotto dalla flemma, e l'acqua dell'idoprisia, e applicata provoca i mestrui: le foglie poste nel vino fanno ubbriacare: sola, o mescolata col mele, ben pesta guarisce le ferite; in impiastro fa disfar la milza, giova alla faccia bruciata dal Sole, e far rinascere i capelli caduti per pelagione. Questo sugo ammollisce i tumori durissimi, ed a questo fine s'introduce negli impiastri splenetici; e di esso inzuppa-

tane una pezza, ed applicata blandemente all'ano allevia le morici.

CICOREA. Pianta nota d'un grand'uso in insalata, che si divide in domestica e salvatica, chiamata ancora *radicchio*. L'invidia pure è una spezie di questa cicorea. Si moltiplica dal seme, il quale ordinariamente si pone in Giugno, e Luglio, ch'è la maniera d'averne per l'Autunno. Volendone della buona nell'Inverno, si semina dalla metà d'Agosto fino alla metà di Settembre, almeno nelle terre sabbionicce, facendo delle porche larghe cinque o sei piedi per trapiantarvela dopo a file nel mese di Settembre, quando però le pianticelle siano divenute forti; e si semina molto rada, diradandola anche quando spunta troppo fitta, ed ha bisogno d'essere innaffiata, e sarchiata. Siccome teme molto il freddo, così va ben coperta di concio secco; e per farla imbianchire si lega molto stretta in due o tre luoghi, e si cuopre con molta terra, premendola bene all'intorno, e avvertendo di farlo in tempo asciutto, perchè non marcisca, e di non legarla e interrarla finchè la pianta non è ben compita, poichè facendolo prima diverrà bianca ma non tenera, attesochè crescendo non resterebbe interrata tutta. Volendola bianca e tenera in pochi giorni si ricuopra in vece di terra con letame fresco, e asciutto. Conservasi molto ponendola sotto la rena in una cantina con la barba in alto. Per averne di tutti i tempi va seminata ogni quindici giorni dal mese di Maggio fino a' primi d'Agosto. Rispetto alla cicorea salvatica, o sia radicchio, si semina alla fine d'Aprile in terra leggiera, e alla metà

di

di Maggio in terra forte, e si mangia l' Estate tagliata fresca, dopo averla tenuta qualche ora nell' acqua per toglierli l' amaro; e per averla sempre tenera, ad ogni Luna nuova non si tralasci di levare le foglie, quantunque non se ne facesse uso, perchè le nuove ripullulate siano tenere. L' altra spezie di cicorea, detta comunemente radicchio romano, si semina, si trapianta, e si lega per farla imbianchire, appunto come si è detto dell' invidia, nè si coltiva solamente negli orti, ma nasce anche naturalmente ne' luoghi incolti, e serve per insalata tanto cruda che cotta.

La Cicorea tenuta a prato artifiziale dà un sollecito foraggio a primavera, e di un' eccellente qualità. Essa poi ha il vantaggio di durare per molti e molti anni, dando tre, quattro, e cinque falciature l' anno in proporzione della qualità del terreno, e delle attenzioni che l' usa l' agricoltore, a concimare la superficie prima delle pioggie del verno con buon letame di bovini, o di cavalli. S' impiega molto ne' purganti, per l' ostruzioni di fegato, e per le febbri: è rinfrescante, apritiva, e astersiva: il suo sugo mescolato con aceto, e olio rosato, applicato alla testa, ne calma il dolore.

CICUTA. Erba che viene posta tra le velenose, della quale v' è la grande, e la picciola. La grande ha la radice simile alla pastinaca, e getta un fusto all' altezza di quattro in cinque piedi con macchie rossiccie, vuoto al di dentro, e le foglie sono come quelle del prezzemolo. Nasce ne' luoghi ombrosi, ne' rimasugli di fabbriche vecchie, e lunghesso le strade in luoghi umidi. Pessimi sono gli effetti che questa pianta produce. La minore poi è tanto velenosa

quanto la maggiore. Questa si distingue dalle sue foglie, che rassomigliano al prezzemolo ordinario con un odore cattivo, di basso fusto, di due piedi e mezzo in circa. Ella è minuta, carica di foglie, e divisa in alcuni rami, che terminano d' alcuni ombrelli di fiori bianchi fatti a giglio, che sono diversi dal prezzemolo. Siccome questa spezie rassomiglia molto al prezzemolo nelle foglie, così sono accaduti degli accidenti cattivi a chi con inavvertenza ne ha mangiato, tanto più che questa pianta si ritrova ben sovente ne' giardini, e nelle vigne. Il suo rimedio a chi n' avesse mangiato, è di bere del vino.

CILIEGIO. Albero d'un grand' utile per le ciliege che produce, quantunque la sua sollecita fioritura sia qualche volta soggetta a soffrire le variazioni della stagione di Primavera. Benchè si possano rilevare con le picciole piante nate dalle ceppaje, e dalle barbe de' grossi ciliegi, è non ostante assai più vantaggioso il prendere da' semenzai quelle venute da' noccioli piantati a tal' effetto, perchè queste, gettando per ogni parte delle barbe naturalmente sane, e attive, vengono meglio delle altre, sono più fruttifere, più durevoli, e certamente profittano più in quattro o cinque anni, di quello che possano mai fare in dieci quelle venute dalle ceppaje. I noccioli di ciliege salvatiche perfettamente mature (eccettuate le marasche, e maraschine, perchè producono piccole, e deboli piante) asciutti, e serbati fino al principio d' Ottobre, e tutto Novembre, ch' è il vero tempo di seminarli, sono i migliori. La terra del semenzajo dev' esser sana, leggiera, attiva, di buon fondo, esposta per quanto è possibile al

Le-

Levante, e mezzo giorno, in luogo da potersi adacquare l' Estate, la quale vangata tre palmi almeno a fondo, e governata ragionevolmente con concime trito, e smaltito, si disponga a solchi fatti col marrone, distanti uno dall' altro poco più d'un palmo, e vi si mettano i semi delle ciliege in una giusta distanza, ricoprendoli con quattro dita di terra che non sia troppo bagnata. Alla Primavera quando cominciano a nascere, si pulisca dall' erbe il terreno, sarchiandolo, e smovendolo con diligenza, senza pregiudicare alle picciole pianticelle, le quali giunte all' altezza d'un palmo, si rincalzino con la terra che resta tra un solco e l' altro, continuando fino al terz' anno a spesso sarchiarle, e pulirle da tutte l' erbe che alla fine d'un tal tempo saranno così belle, e robuste da potersi trapiantare nelle nuove coltivazioni. Ma per fare una stabile e fruttuosa coltivazione di ciliegi, bisogna sapere scegliere l' esposizione del luogo, e adattare la qualità della terra a quella delle ciliege; così il luogo dev' esser calderno, e non totalmente esposto alla tramontana; e per le ciliege marchiane, napoline, brancoline, duracini, corniole, e simili di razza dura, è necessario che la terra sia perfettamente sana dall' acque interne, attiva, sottile, leggiera, profonda, un poco renosa, o sabbioniccia. Le terra un poco più grossolane, purchè non sieno viziose per la soverchia umidità dell' acque stagnanti, sono più proprie per le ciliege chiamate San Giovanni, San Piere, imperiali, rose, moscadelle, visciole, e simili di razza più delicata, quivi provano ragionevolmente bene queste sorte di piante, e le ciliege vengono più sane, e di miglior sapore,

ma un poco più adagio, e non di quella grossezza, come nelle terre attive, e leggieri, che sopra s' è detto.

Quando si debbano trapiantare i Ciliegi.

Se i paesi sono caldi, composti di terra attiva, leggiera, e di poco corpo, il vero tempo di trapiantare dal semenzajo nelle coltivazioni i ciliegi, è tutto il mese di Novembre; laddove in paesi meno caldi, di terre più grosse, e pesanti, che ritengono l' umidità, si trapiantino dal principio di Marzo fino alla metà d' Aprile, quando la stagione è bella, e la terra asciutta. Fatte le fosse larghe, e profonde quattro piedi, osservando che nelle terre serrate, e costipate, dove si trova il pancone sodo, sono necessarie più larghe, più profonde, e sanate perfettamente dall' umidità con fogne sotterranee; acciocchè non periscbino i ciliegi, vi si pone andantemente da per tutto della stipa, o altre frasche verdi, e il doppio per quattro o cinque piedi di distanza in quei luoghi ove si devono mettere i ciliegi, per maggiormente facilitare lo scolo dell' acque piovane ne' primi anni. Indi si riempiano con la terra già scavata, e messavi sopra una giusta porzione di concime sostanzioso, mescolato un poco con la terra, si piantino i ciliegi sbarbati diligentemente dal semenzajo con tutte le sue barbe, allargandole, e distendendole per il suo verso naturale, e posti in modo che non restino al fondo più di due palmi; senza pigiare, nè calpestare la terra, in distanza una pianta dall' altra per lo meno di trentacinque in quarantacinque piedi; poichè venendo grossi i ciliegi, ap-

apportano con le barbe, e con l'ombra notabil pregiudizio alle semente; per la qual cosa sarebbe meglio metterli vicino alle case, alle terre prative, alle vie pubbliche, e in altri luoghi simili poco adattati alle semente, per approfittarsi dell'utile di questi frutti senza pregiudicare a' beni seminatevi. Una volta l'anno almeno ne' mesi di Febbrajo o Marzo si osservi di scalzarli, e tagliare tutte le barbe venute fra le due terre, con tutti i virgulti pullulati all'intorno, per obbligare le principali barbe ad agire più al fondo che sia possibile. Carlo Stefani però dice, che questa pianta gode de' suoi germogli, o ramoscelli vicino al piede, e quando non ne nascano naturalmente, approva il piantarcene.

Del tempo in cui si dovranno innestare i Ciliegi.

Due o tre anni dopo trapiantati, quando sono divenuti grossi più d'un manico di vanga, dalla metà d'Ottobre alla metà di Novembre; o dalla metà di Febbrajo alla metà di Marzo, s'innestino in luogo proprio, e più alto che sia possibile, lasciandoli qualche picciola sortita sotto l'innestatura, poichè tagliando il fusto basso, senza lasciarvi nessuna messa, o sortita, s'opprime talmente il sugo vegettante, che spesso illanguidiscono, e qualche volta si perdono affatto i pedali. L'innesto si fa a squarcio o sia tronco fesso (*Vedi INNESTARE*) spaccando nel vero mezzo il fusto, per incastrarvi due marze domestiche, una per parte, con gli occhi che guardano al di fuori facendovi una fasciatura con taglio di canapa pettinata, ricopren-

prendola della solita mestura da innesti, la quale si leva, e scioglie alla metà del Maggio seguente, affinchè possano liberamente agire, e crescere.

Finalmente il secondo anno dopo innestati nel mese di Novembre, o dalla metà di Febbrajo alla metà di Marzo, si rivedano, tagliando con diligenza tutte quelle sortite che andassero contro il buon ordine, minacciando confusione, e quelle che volessero troppo ingrossare, equilibrando in questa guisa da ogni parte il nutrimento; e così si seguiti successivamente, tenendoli sempre puliti e netti da tutti i rami inutili, infermi, morti, e rotti nell'atto di cogliere il frutto, e quando sono per maturare le ciliege, giova molto l'innacquarli; e Marziale insegna di tagliare due palmi sopra terra un ciliegio giovane, e spaccato levargli la midolla sino alle radici, quindi unito e legato subito, e coperto di fango, dice, che l'anno avvenire si troverà riunito; che allora questo si debba inserire con marza di ciliegio che non abbia fatto frutto, e che questo sì fatto innesto produrrà ciliege senza nocciolo. Qual fede meriti in questo Marziale lo dimostra l'esperienza fattane. L'operazione è riuscita a maraviglia: il ciliegio è venuto benissimo, non ha però prodotto le promesse frutta senza nocciolo, ma neppure col nocciolo. Da ciò imparisi a non persuadersi facilmente di certe bizzarre invenzioni.

Se si desiderasse avere delle ciliege primaticcie, basta che l'agricoltore acconci il ciliegio a spalliera, e che sia anticipatamente posto in una buona situazione. Tutte le Ciliege si possono seccare al Sole, e in Forno. Il legno di que-

quest' albero serve a varj usi, e particolarmente se è di quella specie che si avvicina al color rosso. Se il Ciliegio viene offeso dalle formiche, bisogna linire il tronco con succo di pozzolana.

Le Ciliege acide con la sua blanda acredine conciliano l'appetito; e macerate nell' aceto, e masticate raffrenano la sete, ed il calore febbrile. I noccioli masticati sono diuretici, e purificano le reni. Le Ciliege dolci danno uno spirito volatile aromatico di un odore soave, che applicato alla lingua nell'Epilessia, ovvero ancora preso internamente è di gran valore. Se ne distilla l'acqua delle ciliege a fuoco lento, e quando esse sono appena raccolte.

La gomma che getta il Ciliegio (come asserisce il Manetti) ha la stessa virtù che ha la gomma-arabica, di cui il Lineo racconta per testimonianza di un suo scolare viaggiatore, che in Egitto più di cento uomini circondati da' nemici, camparono per alcuni giorni senza veruna sorta di cibo col solo metterne in bocca, ed inghiottirne tratto tratto bene sciolta una picciola porzione. Ella, segue il Manetti, non ha quella sostanza farinacea, o lattea richiesta ne' vegetabili per alimentare, e nutrire, ma certamente ha una sostanza glutinosa equivalente, e non ha le qualità contrarie, che ritrovansi in tanti altri prodotti. La gomma del Ciliegio, è più comoda, e non deve nell'effetto dall' Arabica esser diversa, e di grande utile può essere anche questa ai Soldati assediati, o smarriti per campagne disabitate, e più ancora per aggiungerla nell' impasto di cose poco sostanziose, o poco glutinose.

Al-

Altre spezie di Ciliegi.

Oltre il ciliegio sopraddetto, tre altre spezie se ne distinguono, le quali quantunque non producano frutto, pure sono di ornamento ai giardini facendo un fiore doppio. La corteccia di questo è tirante ad un rosso oscuro, e talvolra con certe strisce biancheggianti, avendo le foglie aguzze, leggiere, e delicatamente lacinate: i fiori nascono a tre a tre, ed anche a quattro, di figura rosacea; con molte fogliette poste in cerchio, e nel mezzo talvolta strisciate di bianco. Queste spezie di ciliegi richieggono la medesima coltura del ciliegio ordinario fruttifero, piantandosi in terreno da ortaglia, in posto solatio. Si propagano per via d'innesti, che si fanno per ordinario a Luna crescente nel mese di Aprile, e si regolano i loro rami a misura che crescono, col tenerli in mediocre altezza, procurando ogni anno di levargli il seccume.

CIMICATOLA. Spezie d'uva. *Vedi VOLPOLA*.

CIMICE. Due spezie d'insetto sono generalmente conosciute sotto questo nome; la cimice domestica che infesta i letti principalmente de' contadini, e la salvatica venti volte più grossa di molle, e più puzzolente, che pur anch'essa talvolta s' introduce nelle case di campagna. Contro le prime un foglio volante Tedesco suggerisce un simplicissimo linimento composto di un terzo d'olio di terebintina, e due terzi di spirito di vino, col quale si devono bagnare gli angoli, e le commettiture delle lettiere, ove tale spezie di schifezza suol annidare. Alla secon-

onda mano di codesto linimento le cimici muojono, se non sono già morte alla prima. Più semplice, e più sbrigativo è un secondo specifico, pur suggerito dal foglio medesimo. Si metta in mezzo alla stanza infettata dalle cimici una pentola d'acqua bollente, e vi si versino dentro cinque o sei goccie d'olio di vitriuolo rutillante. Asserisce il foglio, che le fetide bestioluzze scappano, al diffondersi di un tal vapore, da' loro nascondigli, e vanno a morire sul pavimento; e soggiunge che muojono anche le loro ova.

La cimice selvaggia è ancora più fetida che la domestica: ma merita d'essere risparmiata, poichè giusta le Osservazioni del Sig. Bridelle di Nevillan, essa è il nemico più feroce, e fatale che abbiano i bruchi guastatori de' fruttaj. La cimice li uccide a colpi di quel pungiglione, che tiene inguainato fra le due antenne, indi ne succia i cadaveri.

Oltre le due accennate spezie di cimice, ve n'è un'altra che chiamasi anche *Pidocchio*. Le piante degli Agrumi sono sottoposte a certe malattie, che le malmenano a più non posso, per esempio, ad impedocchirsi, e ad esser tormentate dal freddo. Questo insetto fa certe macchiette parte maggiori, parte minori: e queste macchie sono per l'appunto le cimici delle quali ora ne daremo il modo di estirparle. Esse di prima nascita sono piccioli insetti invisibili, che si attaccano alle foglie, o a' picciuoli delle medesime, e ne succhiano tutto l'umor nutritivo, senza brucarle. Il dorso di questo animaletto diventa una crosta, sotto la quale immobilmente soggiorna, e sembra esser parte del di lui corpo. Or questa crosta s'ingrossa poco a poco,

co, e si dilata; l' animale ch' è dentro racchiuso, è viviparo, non fa ova, ma figlia de' parti a lui simili. Sotto una sola di queste macchie, che abbiam detto, ovvero crosta di cimici, nel levarla, si scuopre, ma col microscopio, una moltitudine disorbitante di questi animali, i quali si spargono tosto in tutte le parti della foglia, o del ramo, da dove si è levata la crosta in cui si stavano racchiusi. Per ovviare adunque il male che questa genia può cagionare all' arancio, succhiandogli l' umore, ed impedendo la traspirazione del succhio pe' pori delle foglie, si può stropicciare la rama infetta, e tutte le foglie offese con un setolino intinto nell' aceto forte, ovvero con una pezzetta di lino bagnata nell' acqua amara, o salata. Un tal ripiego talora strugge tutte le cimici, ma talvolta non è di alcun giovamento.

CINOGLOSSA. E' una spezie di erba, che chiamasi ancora *Lingua di cane*. Si semina nei mesi di Agosto, e di Settembre per averne l' Inverno, e per l' Estate in Aprile. Si può ripiantare in ogni tempo, cogliendo il suo seme non per anche maturo, acciò non esca dal bocciuolo. Le sue foglie quando sono tenere si possono mangiare in minestra.

CINQUANTINO. *Vedi GRAN TURCO*, e *FORMENTONE*.

CINQUE FOGLIE. Erba così detta dal fare in cima d' ogni suo ramicello cinque foglie, che rassomigliano quelle della menta; butta molti gambi, e cresce ne' luoghi acquatici. E' vulneraria, astringente, e si usa per lo spargo del sangue, per la tosse, per l' iterizia, per le affezioni catarrali, per le mosse del corpo, e dissenteria: la radica fatta bollire in acqua fino alla

con-

consumazione del terzo, e tenutane la decozione in bocca, calma il dolor de' denti.

CIPOLLA. Pianta d'orto bulbosa, la quale butta le foglie all'altezza d'un piede; il gambo è tondo, e vuoto, alto tre in quattro piedi, che fa in cima de' fiori, a' quali succede il seme, ch'è grosso come la polvere da cannone, un poco schiacciato da una parte, e mezzo tondo dall'altra. La barba della pianta è quella che noi chiamiamo cipolla, della quale se ne fa grand'uso nelle cucine: essa è bulbosa; tonda; schiacciata al di sopra, e ricoperta di molte pellicolle bianche o rosse, e d'un odore fortissimo. Le cipolle si moltiplicano solo dal seme, che si sparge un poco rado di Febbrajo, e Marzo, o anche d'Agosto; sempre nello scemar della Luna, in luogo caldo, esposto al Sole, e in una terra bene smossa, stritolata, e concimata, con la quale si ricuopre, e si diradano, se nascono troppo fitte. Amano le terre renose, leggieri, o sassose, adattandosele meno le forti, o frigide; vogliono tre buoni lavori con vanga o zappa, ma non molto profondi; nè devono esser piantate molto sotto, venendo ordinariamente a fior di terra, mentre quando è assai lavorato a fondo il terreno, gettano lunghe barbe, e trovano tanta sostanza, e umidità, che le fa sfogare in fogliame, e non ingrossano quanto quelle che hanno trovato un lavoro superficiale, e sono state innaffiate di rado, oltre di che non sono da serbarsi molto.

Secondo la diversa natura de' terreni, e de' concj, vengono le cipolle di sapore più o meno forte: le bianche sono più dolci, e più stimate della rosse, e perchè abbiano un sapor dol-

dolce, si piantano in una terra renosa, migliorata con del concio ridotto a terriccio, e più d'ogn' altro è buono il letame umano; e si prendono de' migliori semi venuti da quella qualità di cipolle che ha la forma lunga come una pera, e vogliono che il seminate assieme con esse assenzio, menta, o altr' erba odorifera le faccia essere meno forti, e acute. Generalmente le cipolle che pajono meno dure nel pigliarle un poco forte, sono le meno acute di sapore.

Allorchè la cipolla ha presa forza, il calore è quello che la fa ingrossare, e maturar presto. Per averne delle molto grandi si spiantano quando sono grosse come una penna di gallina, trapiantandole in solchi nel cipollajo, avendoli prima scorciate le foglie, e recisa la metà delle barbe, con intridere le rimanenti di sterco bovino fresco, sarchiandole ogni quindici o venti giorni, e levando ogni erba trista. Quando sono grandi, e non ingrossano più, si calpesta tutto il cespo della pianta, perchè le cipolle vengano più larghe e più grosse, e di cono che a levargli, quando si piantano, la prima scorza, vengono più belle. Ne' giorni caldi seccate che siano le foglie, si cavano, e si fanno stare, prima di riporle, con la radice volta al Sole, e perchè siano da serbarsi, conviene che abbiano la pelle finissima, e poche foglie.

In una terra nè troppo forte, nè troppo leggiera, nel mese di Marzo, alla distanza d' un piede una dall' altra, si pongono quelle destinate per il seme, e quando sono cresciuti i gambi, si legano con paglia a de' bastoni fitti in terra, lasciandoli stare finchè divengano gialli,

li, e quasi secchi, acciocchè il seme sia ben maturo prima di raccoglierlo; poscia si tagliano a mezzo i fusti, e legati insieme si fanno seccare al Sole ardente con il seme dentro, il quale dura tre anni non levandolo da' suoi ripostigli, ma cavandolo, un anno solo.

La cipolla secca è più sana della verde: ha delle qualità salutari, poichè presa con del finocchio, guarisce l'idropisia che principia: applicata con una pezza di panno bianco sopra le percosse, mitiga il dolore: cotta nella brace, e mangiata con zucchero, olio, e aceto, guarisce la tosse, ed è buona agli asmatici: pestata, e mescolata con burro fresco, mitiga i dolori moroidali.

La cipolla scilla, che ha la radice maggiore delle altre, e che per la sua troppa acutezza è quasi velenosa, serve per ingrediente di medicine. *Vedi SCILLA*.

CIPOLLE di FIORI. *Vedi FIORE*.

CIPRESSO. Albero de' più grandi, il quale viene ne' paesi caldi, e sopra i monti; è sempre verde, e folto da capo a fondo; fa un frutto che si chiama coccola di cipresso, in forma di noce, con delle fessure in varie parti o siano spaccature, ch'è d'un sapore molto amaro, dentro di cui sta racchiuso il seme picciolissimo, e angolare. Si semina per lo più ne' vasi al principiar della Primavera, in buona terra arenosa, e asciutta, la quale spesso s'inaffii, e dopo due anni quando le picciole piante sono giunte all'altezza d'un piede, si mettono nel piantonajo nel mese d'Aprile in una giornata nuvolosa, di dove, venute grandi, dopo esservi state tre o quattro anni, si levano, per porle in formelle cubiche della gran-

dezza di quattro piedi: nè importa, fatta che sia la buca, lasciare stagionare la terra, la quale però non dev' essere in luogo umido, ma sano ed asciutto, dovendosi prima innaffiare la buca, e bagnare le radici; come pure se la stagione corre asciutta fa di mestieri innaffiare spesso queste piante; e se la pianta è fatta a fine d' aver legname, dovranno porsi in distanza quadrata una pianta dall' altra di diciotto o venti piedi.

Il legno di cipresso è gialliccio, quasi incorruttibile, e dove è tagliato l' albero, non rimette più. La coccola è ottimo rimedio nelle dissenterie, e dicesi che sia febbrifuga.

CIRIEGIO. *Vedi CILIEGIO*.

CISTERNA. E' propriamente una conserva d' acqua piovana. Se alla campagna si facessero delle cisterne, o conserve d' acqua piovana, molti paesi non si troverebbero nel caso di vedere nel seccore assetato il bestiame, e i terreni, ne ricaverebbero vantaggio per l' uso che potria farsi di queste acque per adacquarli.

Le cisterne debbono esser fatte con buona calce, e pozzolana perchè ritengano l' acqua; vi dee essere il suo *purgatorio*, ch' è un luogo ripieno di sassi e ghiaja di fiume ben pulita, per dove passa l' acqua prima d' entrare nella cisterna, affine che depositando con una spezie di filtrazione per questi sassi tutte le materie grosse, si raddolcisca, e si purifichi: in fondo pure alla cisterna si pone un letto di ghiaja e rena, che contribuisce a conservar l' acqua.

Del

Del vantaggio dell' acqua, e sue qualità.

Per quanto vantaggiosa sia la situazione di una Villa, ciò non ostante non si arriverà mai a renderla comoda, se non vi sarà pel comun bisogno dell' acqua. Se la sorgente dell' acqua è alquanto lontana, si dee procurare di farla venire col mezzo di piccioli ruscelli, ovvero più comodamente per canali, o condotti di legno, o di terra. I migliori sono di legno di Olmo, o di Pece, o di Pino, perchè questi resistono più validamente all' acqua. Quei che sono fatti di terra, vogliono esser grossi due dita, ed avere da un lato di mezzo piede acciò entrino l' uno nell' altro; ma conviene però che questi sieno connessi in guisa con calce mista, perchè non passi l' acqua, o non putrefaccia la materia che serve d' intonaco. Quindi non è sufficiente aver dell' acqua, ma bisogna anche aver attenzione alla salubrità, perchè consistendo la vita nostra principalmente nell' uso della stessa, è ragionevole, che ognuno si studj di averla buona, e perciò la migliore e la più salubre di tutte è quella, che cade dal Cielo in pioggia, e specialmente quando tuona. Dopo questa, l' acqua che scende dalle montagne, e si rompe fra sassi, e balze. La peggiore di tutte è quella di palude, e peggiore ancora, e più pestifera è quella che non ha corso. L' acqua di pozzo, o di fontana non è sempre, nè in tutt' i luoghi di ottima qualità. Per sapere s' è buona, basta che non abbia verun odore, nè sapore, che sia chiara, e netta, tepida d' inverno, e fredda d' estate, facile a riscaldarsi, e presta a raffreddarsi, e che i legumi, come ceci, fave ecc. si cuocano facil-

mente. Sarà pure buonissima quella, che non farà alcuna deposizione in un vaso d'argento, o che non vi lasci tintura veruna in vaso di râme, e quella che fra le altre particolarità sarà molto leggiera. *Vedi* ACQUA, FONTE.

CISTERNE da Vino. Il dispendio continuo delle botti, e i frequenti discapiti, che vi soffre il vino per muffa, per inacidamento ecc. hanno fatto nascere il pensiero di riporlo in vasi e di più economico mantenimento, e di più sicura conservazione. Sin dalla metà del Secolo passato il Sig. *Payen* scrisse su di questo particolare. Il Lunario de' contadini di Toscana raccomandò tali cisterne sin dall' anno 1775. Diede poi una Memoria sopra la costruzione de' recipienti stabili da Vino nel 1782. il Sig. *Du Hamel*; un' altra ne lesse alla Società Reale d' Agricoltura di Parigi nel 1784. il Sig. *Fougeron* di Bondaroi, e sin d' allora si concluse che il vino conservato fra quattro muri è più sicuro che nelle botti, e che la spesa prima della costruzione di tali recipienti è amplamente compensata dagli annuali risparmj. Sin da circa il 1760. nel Villaggio della Polisella, nel distretto di Rovigo n' erano state eseguite; n' eseguì poi nella sua Signorile tenuta di Gualdo in Romagna il coltissimo Cavaliere Sig. Conte Marco Fantuzzi, e finalmente nel 1790. rese conto all' Academia di Padova di averne fabbricato in un suo stabile di Pieve di Sacco li Veneti Leonardo Foscarini, e Garzoni, lodandosi e del rispatmio, e della riuscita. Questi pubblicò colle stampe la descrizione delle sue cisterne, e ne diede la figura. Per ottenerle ben fatte è necessario badar molto alla connessione delle pietre, dosar bene il cemento di pozzolana e calce, di cui debb' esser

fat-

fatto l' intonaco, ed aver attenzione che i doppj coperchj siano di legname bene stagionato, e senza ferro che possa trovarsi a contatto col vino. E' da notare, che le Cisterne del Foscarini sono state intonacate con pozzolana de' monti d'Arpignano, nel tener di Vicenza, e con ottima riuscita.

CIVAJA. Nome generico d' ogni legume, siccome ceci, lenti, cicerchie, e simili. *Vedi* a' suoi nomi.

CLARETTO di FRANCIA. Spezie d' uva bianca, che matura dopo la metà d'Agosto, ne fa molta, di grappoli un poco serrati, di figura lunga, di granella mediocremente grosse, bislunghe, e di guscio duro. I capi sono grossi, di colore scuro, con occhi rilevati ad una giusta distanza. Fa i pampani grandi, di pianta rotonda, molto vellutati di sotto, con gambo vermiglio pieno. Vuole il clima caldo, il suolo leggiero, sottile, e asciutto. Il vino ha il color di paglia, ed è sottile, sciolto, e spiritoso, ma di non molto odore, buonissimo a beversi solo.

V' è anche la rossa, che non differisce da questa, se non che fa i grappoli più sparti, i capi sono rosseggianti, i pampani poco vellutati, ed il vino matura tardi, e riesce meglio mescolata con altr' uve che sola; richiede lo stesso clima, e terreno.

COCOMERO, in varj paesi, nominato *Anguria*. Frutto di forma tonda, di buccia verde, di midolla acquosa, e di grato gusto ne' caldi ardenti. Il luogo per i cocomeri vuol' essere in pianure calde, dominate dall' aria, e dal Sole; con un buon fondo di terra grassa, pastosa, leggiera, che stritoli, purchè non sia

troppo arenosa, nè tanto forte che faccia nell' estate delle aperture, e molto meglio se vi sarà il comodo di poterla adacquare. Tra i primi e i venti d'Aprile, quando la terra è asciutta in modo da potersi facilmente lavorare, si vanga tre palmi a fondo, stritolandola bene, e ripulendola da tutta la gramigna, ed altre erbe, con dare alla superficie un poco di declivio per lo scolo dell' acque piovane; quindi erpicata varie volte per più versi, circa i venticinque d'Aprile si facciano coll' aratro grande i solchi larghi quasi due palmi e mezzo compreso il lembo, e poi con il marrone s' unischino due solchi insieme, tirando il lembo o sia ciglio d' uno ridosso dell' altro, in modo che formino una sola porca larga circa cinque palmi, la quale dalla parte di levante resti bassa al pari del fondo del solco fatto con l' aratro; e dalla parte di ponente resti sollevata tutta l' altezza del lembo, non tanto per facilitare lo scolo dell' acque, quanto ancora perchè i semi godendo del calor del Sole più presto germogliano, e prendano maggior forza, e vigore. Preparate così le porche, si facciano in mezzo di esse con la vanga le buche larghe per ogni verso, e profonde due palmi e mezzo, distanti ciascuna circa dodici palmi, e distribuite in *quincunçem*, ponendovi in ogni una uno stajo e mezzo del concime che si dirà in appresso, ricoprendolo di terra bene stritolata, senza pigiarla, e facendovi in mezzo alla buca, per il lungo della porca, coll' occhio del marrone un picciolo solchetto profondo due dita, e lungo un palmo, coll' avvertenza che sopra il concime vi resti almeno l' altezza di quattro dita di terra: si mettano separatamente in cia-

scun

scun solchetto otto o dieci semi neri, stati prima a rinvenire tre o quattro giorni nell' acqua pura, i quali si ricuoprono leggiermente di terra sottile, un poco renosa. e tutto questo si faccia in tempo che la rena non sia troppo bagnata.

Parlando ora della qualità, e modo di preparare il concime, nel mese di Ottobre levate le vinaccie dal tino, si prenda metà letame di cavalli biadati, un quarto concime di pecora, e un quarto vinaccie, ponendo il tutto assieme in luogo difeso dalle pioggie, mescolandolo, e stristolandolo ogni quindici giorni, acciocchè nello smaltire divenga tutto d' una medesima pasta; e se restasse troppo asciutto, come qualche volta accade, e non potesse per tal causa fermentare, vi si getti tant' acqua da bagnarlo un poco, e subito si rimescoli, tenendolo sempre ammontato e ammassato insieme. Al principio del mese di Marzo si accresca la massa di detto concio con due quinte parti, una di sterco di colombi, l'altra di lupini scottati in una caldaja, e se è possibile vi si aggiunga un' altra quinta parte di cessino, o sia pozzo nero, rimescolando ogni cosa insieme.

Lavori che si devono fare quando sono nati li Cocomeri.

Ma torniamo alle piante de' cocomeri. Dieci o dodici giorni dopo nati, allorchè dal loro vigore possono distinguersi i migliori, se ne lasciano due soli gambi de' più belli per buca, sbarbando gli inferiori, e quando hanno tre o quattro foglie, si zappi da per tutto la terra, rincalzando i gambi fino alle foglie, con ab-

bassare un poco le porche dalla parte dell' aria di ponente. Va nuovamente zappata la terra, riducendola piana nel rincalzare con diligenza le piante, allora quando hanno i tralci lunghi circa un palmo e mezzo, voltando le punte di essi sterzatamente per tutti i versi del campo, acciocchè resti tutto ricoperto il terreno. Dopo fioriti e legati i cocomeri, cominciando ad ingrossare, si prendano con maniera per il gambo, e si posino in terra dalla parte del fiore, che in tal guisa verranno con maggior comodo più grossi, e di miglior figura. Allora devonsi tagliare i tralci piccoli, nati da' tralci grossi che hanno prodotti i cocomeri, e questi si spuntino lontani due piedi da' medesimi cocomeri; ma se la persona che dee fare una tal potatura non è intendente e pratica, sarà meglio tralascialla, per non ragionare più danno che utile con il taglio de' tralci buoni in vece de' cattivi, e conseguentemente con la perdita di molto frutto. Venuta la stagione calda, verso la metà di Luglio, se le piante patissero seccore, vi s' introduca placidamente l' acqua, finchè ricuopra tutto il campo, e si lasci stare così coperto o per una notte, o per cinque o sei ore della mattina. La bellezza, e perfetta qualità de' cocomeri farà conoscere l' utile delle fin qui descritte regole.

Cocomero salvatico, detto anche *asinino*. Ha le foglie più ruvide del domestico, bianche al di sotto; i tralci sono talmente ruvidi, che a toccarli pungono come spine. I fiori sono gialli fatti a stella, i quali nel crescere divengono come una ghianda, ma più grossi però, e più lunghi, ricoperti d' un pelo che ha dello spinoso per la sua acutezza.

Tut-

Tutta la pianta è d'uso in medicina. La radica è astersiva, digestiva, e mollificante: il sugo di cocomero salvatico, chiamato *Elaterium*, serve a molti mali, e particolarmente per purgare di sopra, e di sotto.

COCOMERO, *Vedi* CETRIUOLO.

CODA di LEONE. Pianta che si chiama *Marrubio*, *Cardiaca*, *Siderite* come anche *Leonuro*. Getta un fiore vaghissimo, ed incomincia a fiorire verso la metà di Settembre, e fa pompa di tante come fiammelle, quanti virgulti tiene, che per la sua vivezza accende il desiderio di vagheggiarlo. Si dice, che questa pianta fu portata dal Capo di buona Speranza, promontorio dell' Africa. Si moltiplica o per via de' semi, de' quali grandemente abbonda, o col levar i rampolli, che quasi subito piantati germogliano. Si conserva con maggior facilità ne' vasi, che in terra, poichè così si può ritirare, quando è necessario, nelle stanze per ripararla dal freddo, di cui molto teme, e gli è grandemente nocivo. Ve n' è un'altra spezie, che nasce ne' seminati, la quale chiamasi anche Fiammina, e questa li fa morire, e li abbrucia come fuoco, che però si deve necessariamente sradicarla.

CODA di VOLPE. Questa è un'erba che nasce spontanea ne' prati naturali mescolata e confusa colle altre, e si alza sino a un piede e mezzo. In Inghilterra viene coltivata espressamente in prati artifiziali, a cagione della poca perdita che fa nel passare dallo stato di erba a quello di fieno. Il bestiame l'ama moltissimo secca, e non troppo quando è verde.

COLCHICO. Fiore di diverse spezie, il più stimato è il doppio di color vinato, macchiato

del-

dello stesso colore, chiaro, e scuro, che fiorisce in Autunno. Vuole quattro dita di profondità, e di distanza, in buon terreno, macero, di dove si cava solo per isgravarlo, e subito si ripianta. La sua radice è gustosa, e dolce al palato, ma talmente nociva al corpo umano, che lo riduce a morte.

Il Colchico è spontaneo ne' prati, e vi fiorisce in autunno spesso anche con danno degli animali che pascolano. Il Sig. Gibert dietro alla scorta del Sig. Hell, coltivatore Alsaziano, propone trar partito dalle radici di codesta pianta malefica pur troppo moltiplicata in molti paesi di pascolo, lavandole, seccandole, e traendone amido. Cento libbre di radiche di colchico secche, e pulite ne danno ottanta di amido eccellente, cioè ne danno ancora più che 100. libbre di frumento, e ciò con un semplicissimo modo, ch'è quello di pestare in un mortajo esse radici, e di estrarne l'amido a forza d'. acqua.

COLLO di CAMMELLO, detto anche *Narciso di lunga cervice*, e *coronato*. Fiore del quale se ne trovano di tre sorte; il bianco scempio, e doppio, e il bianco pallido. Il bianco scempio dilata sei foglie, in mezzo alle quali sorge un calice lineato di rosso all' estremità. Il bianco pallido è minore, ma di fiori più copiosi, facendone quattro o cinque per gambo con il loro calicetto giallo. Il bianco doppio può veramente dirsi *narciso coronato*, poichè tra le molte foglie solleva il calice di color d' oro fregiato nell' orlo con una linea rosseggiante a guisa di corona. Amano un luogo poco solatio, terreno grasso, e macero, e la profondità di quattro dita, e mezzo palmo di distanza uno

dall'

dall' altro, ricuoprendoli con terra da ortaggi; passati i tre anni si levano per istaccar loro il soverchio moltiplico.

COLMARE. Dicesi delle terre nelle quali s' introduce l' acque torbide de' fiumi ad effetto che vi deponghino. Allorchè si ha la comodità d' un fiume, o torrente, da cui poter prendere le acque torbide, e per via d' un canale con la sua cateratta condurle in un terreno basso, palustre, ed umido; si circonda primieramente il terreno d' argini capaci di sostenere quella quantità d' acque, che conviene introdurvi proporzionatamente all' estensione della colmata, in fondo alla quale vi dev' essere un altra cateratta, di dove dar esito all' acque, quando per aver deposto sono divenute chiare; avvertendo che se il terreno da colmarsi fosse talmente vasto, che bisognasse dividerlo, e colmarlo un pezzo alla volta, fa d' uopo cominciar sempre a colmare il punto più basso, e venir di mano in mano al più alto, per non trovarsi poi costretti a far nuove gravose spese per poter finire la colmata. Alzato così il terreno, e reso sano, e asciutto, s' incomincia dal seminarvi delle biade serotine, cioè saggina, granturco, miglio e panico, che vi vengono in abbondanza, sfruttando quella terra troppo calorosa, e non atta a produrre il grano se non il terzo anno.

COLOMBAJA. Luogo fatto per starvi i piccioni, che dev' essere, per quanto è possibile, discosto dal più abitato della casa, fabbricato di pietre riquadrate con poca calcina, e senza legnami per difendere i piccioni da' sorci; giustamente elevato, inbiancato dentro e fuori, voltato al mezzodì, con un ripiano di pietra e mag-

mattoni al di fuori, perchè i piccioni vi si possano posare, e secondo l'Etera, dev'esservi ad una giusta distanza dell' acqua, che corra leggermente, ove possano sciaquarsi, e altr' acqua stagnante, o con arte preparata, non molto fonda per abbeverargli l'Estate. Nella Colombaja si mettono quanti nidi o cestini che si vuole, e questi, o di vinchi, o di terra, scavati nel muro: il prim' ordine va alto quattro piedi da terra, e il più alto tre piedi distante dal palco, e coperto d'un asse. I Piccioni sono del padrone della colombaja finchè mantengono l'abito di tornarvi, ma se lasciano di ritornarvi, dopo un certo spazio di tempo (è varia la determinazione di questo tempo) appartengono al padrona della colombaja che hanno scelta. E' proibito espressamente l' ammazzare o prendere in qualunque forma i piccioni. *Vedi PICCIONI*.

COLOMBI. *Vedi PICCIONI*.

COLOMBINA. Sterco di piccione, ottimo per il molto calore che contiene in sè, e che per ciò estirpa mirabilmente la gramigna; si dà avanti il verno alle viti, e altri alberi, in modo però che non tocchi la radica di quelli, ma scoperto si lascia alle nevi, e a' ghiacci: volendolo adoperare la Primavera, o si sparge per tempo sopra i seminati, o si fa stare tre mesi in acqua, con la quale si può innaffiare qualunque pianta illanguidita per frigidità di terreno, o che ami il caldo, e lo sterco asciutto, e stritolato, si potrà dare con singolar vantaggio a qualunque pianta, o seme.

COLONNE, o COLONNELLI. Sono i migliori sostegni che possano mettersi alle viti in quei luoghi ove si tengono a filari; si fanno di quer-

quercia, segati in quadro alla grossezza di sei in sette pollici per ogni parte, e di lunghezza sei piedi, e un quarto le colonne, e cinque piedi e un terzo i colonnelli. Non dovrebbe un'economo agricoltore spaventarsi per la maggior spesa che vi vuole in questi, che ne' pali, poichè facendo un giusto esame vedrà quanto gli venga amplamente ricompensata. Oltre al difender la vite per la loro grossezza o solidità da' pericolosi effetti del gelo, e de' venti, dureranno fino a quarant'anni se prima di adoprarli stati sieno per qualche anno nell' acqua a purgarsi; dovecchè i pali non sono sì resistenti, e forti, e conviene frequentemente rinnovar la spesa. Per purgare, e render più durevoli le colonne, e colonnelli, segati che siano, si pongono in una buca piena d'acqua, ove si lasciano per un'anno almeno, e meglio se vi staranno di più, sopraapponendovi delle pietre o altri pesi perchè restino sotto l'acqua, e non galleggino. Alcuni per adoprarli subito fatti, senza indugiare il detto tempo, praticano di avvampare e abbruciacchiare quella parte che deve entrar nella terra, e quantunque così non si corrompano sì presto, pure non sono di tanta durata, quanto quelli tenuti nell'acqua.

COLOQUINTIDA, detta anche *appio amaro*, ha le foglie e i tralci simili al cocomero salvatico, ed è la pianta della zucca salvatica, chiamata dagli antichi morte delle piante, perchè fa morire le altr'erbe a se vicine, talchè la terra all' intorno par bruciata. Ha le foglie ample, pelose, ed i suoi rami serpeggiano come la zucca sopra la terra, e simile nella sua picciolezza è il frutto, essendo grande quanto un' arancia. Evvi il maschio e la femmina: il

mas-

maschio esternamente è lanuginoso d'un giallo alquanto nero, duro, e grave; la femmina, ch'è la più lodata, è bianca, liscia, leggiera, con la midolla interna bianchissima, ed è buona a far pillole per sciogliere il corpo; opera però con violenza, arrecando degli struggimenti, e aprendo talmente le vene che ne fa escire il sangue, cosicchè ha bisogno di correttivo. Una tal violenza nell' operare accade più che altro in quella che non è ben matura, mentre se sarà nata in un terreno arenoso, e colta nell' Autunno, allorchè cangia il suo colore di verde in citrino, segno di maturità, non produrrà effetti cotanto perniciosi.

COLSAAT, o KOLSAAD. Nome Fiammingo che danno ad una spezie di cavolo rosso, che forse è il cavolo rapa chiamato da' Toscani, il di cui seme è simile a quello della rapa, ma più nero, e più grosso, e si coltiva diversamente, seminandosi a mano da' primi d'Aprile fino in Giugno, in buona terra, grassa, umida, e ben lavorata, ricoprendolo con passarvi sopra l'erpice. Si dà verde a' bestiami dal mese di Settembre fino a Dicembre; è buonissimo per ingrassar le vacche, e tosandolo, ributta. In tutti i Paesi Bassi ne seminano assai, ed è una buona entrata per la quantità dell'olio che si estrae dal seme per bruciare, per ungere le lane ecc. ed è lo stesso di quello che in Francia chiamano *huile de navette*. Per lo stesso effetto di ritrarne l'olio dal seme, se n'è introdotta la coltura anche in varj paesi della nostra Italia.

COLTIVARE. Diversi sono gli esami che devono farsi prima di porsi a coltivare, per conoscere se sia vantaggioso, per non gettare inu-

inutilmente il denaro, e la fatica. Si considera la qualità del terreno (*Vedi TERRA*), la stabilità del fondo, che trattandosi di monti o colline, si osservi se possa smottare; o dall' alto calarvi il terreno, se le acque venendo precipitosamente al basso, possano farvi considerabili e dannose rosure, o se la loro forza possa venir riparata da muri, e acquidocci, e in qual forma vadano questi diretti, potendo servirci di regola i torrenti, e gli scoli dell' acque piovane: Per assicurarsi della qualità, e fondo del terreno; sarà assai concludente il farvi delle buche larghe e profonde almeno quattro piedi, che così vedremo quanto fondo di terra vi sia, e le diverse qualità di strati che possono trovarsi, come pure se vi sieno acquitrini, o gemitivi interni d'acque, per ripararvi: nè sarà inutile cosa il riempire subito scavata una di dette buche con la medesima terra, calcandovela nel rimetterla dentro, perchè se ne avanzerà, sarà segno di terreno buono per grani, per viti e pasture, se riempirà per l' appunto la buca, e di poco valore la giudicheremo, se ne mancherà. Le suddette buche oltre il farci comprendere la qualità del terreno, ci faranno anche vedere la di lui profondità, e qual terreno gli stia sotto; imperciocchè il miglior terreno se non è più fondo d' un piede, e se sta sopra uno strato di creta soda, o di dura pietra fredda non è così fertile quanto un terreno inferiore di maggior fondo, e situato sopra calda pietra da calcina, o sopra rena o ghiaja, attraverso della quale possa scorrere la superfluità dell' umido, senza ristagnarvi a infracidire le radici delle piante, come succederà nel primo caso. Si dee però aver riguar-

do

do al clima, mentre in qualche parte possono esser più fruttifere le crete fredde ed umide, di quello che non lo saranno le altre. *Vedi COLTIVAZIONE* e *TERRA*.

COLTIVATORE. E' una spezie d' aratro composto di diverse parti, che si usa particolarmente in Francia per lavorare le terre. Vedasi il Trattato della coltura delle terre di M. du Hamel, e vi si troverà la descrizione di diversi coltivatori stati inventati, con le sue figure, senza le quali inutile sarebbe stato il darne qui alcun ragguaglio.

COLTIVAZIONE. Si riferisce questa parola non solo alla lavorazione delle terre già poste a sementa, come ancora al dissodare quelle incolte, e ridurle a cultura. Siamo in un Secolo in cui ciascun parla di coltivazioni, e più d' ogn' altro di nuove coltivazioni; e quanti pur troppo di questi che intraprendono a ridur terre, acciecati da un vano piacere d'aver vaste campagne in cultura, non conoscono il loro interesse, perchè trascurano le già coltivate. Io consiglierò i buoni Agricoltori a ben coltivare le terre di già lavorative prima di dissodarne delle nuove, poichè più frutto ricaveranno da poco terreno ben coltivato, di quello che da molto mal lavorato.

Volendo fare una coltivazione, avanti d' effettuarla è importantissimo esaminare la qualità del terreno (*Vedi TERRA*), e quindi bene e stabilmente idearla (*Vedi COLTIVARE*).

Se il terreno da nuovamente coltivarsi è a bosco, dopo tagliato tutto il legname, convien cavarne le ceppaie, estirparne le radici, e pulirlo dagli sterpi. Questo può farsi in differente maniera, o dando fuoco, o sbarbando, i detti ster-

sterpi: ma per varie ragioni non credo l'uso del fuoco in questo caso il più vantaggioso, poichè non libera dal dover poscia con sì avi estrarre le ceppaje e le barbe che impedirebbero i lavori, e nuovamente ripullulerebbero; oltre di che la superficie del terreno de' boschi suol essere ordinariamente grassa, e feconda, mentre gli alberi andando a fondo colle radici a procurarsi il nutrimento non la spogliano di sughi, e le foglie che continuamente cadono vi fanno uno strato di fertile terriccio, cosicchè non abbisogna delle ceneri degli sterpi per esser fertilizzata, nè dell' azione del fuoco che la scompagnini, e che anzi con pregiudizio la prosciughi. Che se si estrarrà ogni cosa con escavazioni, queste la disporranno benissimo ad esser concotta da' ghiacci dell' Inverno, passati i quali un semplice lavoro alla Primavera basterà per potervi seminare del grano marzolo, ed averne un abbondantissima raccolta.

Modo di bruciare le terre per renderle fruttifere.

Nelle terre incolte, le quali producono puramente ginestre, ginepri, pruni, e simili, siccome variano le circostanze, poichè questa terra suol essere risecca e soda, nè ingrassata come ne' boschi dalle foglie degli alberi, che cadute sul terreno vi trattengono l'acqua delle pioggie, e infradiciando servono d' un ottimo governo; così qui può giovare l' uso del fuoco, il quale colla sua attività aprirà una quantità di pori, e la ridurrà quasi spugna assorbente le influenze dell' aria, e delle rugiade. Ecco in qual modo bruciano in alcuni luoghi

queste qualità di terre. Nel colmo dell' Estate con una spezie di marra staccano tutta la superficie in piote al più possibile d'un egual grandezza d'otto in dieci pollici per ogni verso, e grosse circa tre pollici, le pongono per ritto a due a due appoggiate una all'altra affinchè risecchino: prosciugate che siano ne formano ripartitamente quà e là pel campo diversi piccioli fornelli nel seguente modo. Per l'altezza d'un piede in circa rizzano colle dette piote poste per piano una spezie di muraglia in giro, di diametro un piede e mezzo, lasciando dalla parte che domina il vento un'apertura a guisa di porta per accendere il fuoco, sopra della quale pongono un legno, che serve d'architrave: riempiono l'interno della muraglia con legna minute, frasche, ed altra materia combustibile, e terminano il fornello formandovi con delle medesime piote una volta, prima di chiuder la quale danno fuoco alle legna, e acceso che sia serrano con piote la porta, e l'apertura lasciata al di sopra, osservando di turare le troppo grandi fissure che si formassero, affinchè il fuoco non si consumi troppo presto, in modo però che non resti soffogato. Terminata l'azione del fuoco, e raffreddata la terra la spargono ugualmente per tutto il campo, e con un leggier lavoro la mescolano con quella della superficie, preparandola poscia con altri più profondi lavori a ricevere nell' Autunno veniente la sementa del grano, ovvero di vena o segale per smorzare il primo anno il troppo suo calore. La non picciola fatica che si ricerca in questa operazione vien ricompensata dalla fecondità del terreno, rendendosi fertile più che in qualunque altra forma: quel-

lo

lo però che merita riflessione, si è, se questa fecondità sia durevole e vantaggiosa, o passeggiera e pregidiciale. L' esperienza, per vero dire, dà tutto il luogo di dubitarne, poichè le terre più volte bruciate divengono leggerissime, e diminuiscono la loro fertilità, e ciò può ragionevolmente credersi che dipenda perchè una parte di questa terra si bruci troppo a guisa di mattone, e per conseguenza divenga sterile. La più sicura maniera adunque sarà, dopo avet tagliati tutti gli arboscelli e spini, passarvi tanto per lo lungo quanto pel traverso con un aratro a coltelli, tirato da più para di buoi, il quale reciderà e solleverà tutte' le radici, di modo che estratte dal terreno, e ammontate quà e là pel campo, potranno bruciarsi, e spargerne dappertutto le ceneri. In questa guisa non si correrà il pericolo di troppo bruciare la terra; le aperture fatte da' coltelli la renderanno più facile ad ararsi; le ceneri delle piante, e delle radici la fertilizzeranno, ed i successivi frequenti lavori accompagnati da' letami la manterranno in questa fertilità.

Il Marchese di Turbilly autore di un picciolo libretto pubblicato in Francia negli scorsi anni, intitolato *Discorso sopra la coltivazione delle incolte e sterili campagne*, divide le incolte terre in tre qualità: cattive, in differenti, e buone. La prima qualita la descrive per una sorta di terra, il di cui superficiale strato consiste in calda e bruciante sabbia mescolata col limo, atta ad esser calcinata; e la seconda per simile alla prima, il di cui superiore strato è un leggiero, sabbionoso, e renoso suolo, ma incapace di calcinarsi. Ambedue queste qualità possono, egli dice, e mostrano come lo posso-

no, essendo coltivate, divenir vantaggiose, perchè uno stato di grassa terra marnosa o cretosa comunemente trovasi sotto di esse con facilità, e poco distante dalla superficie loro. Il Marchese raccomanda, e descrive particolarmente lo strumento chiamato Trivello, col quale possiamo scoprire se sotto le menzionate terre incolte siavi il sopracitato strato di grassa cretosa terra, nel qual caso possono esser rese fruttifere al sommo mescolando insieme questi due strati, che può farsi con piccola spesa; e da questo noi possiamo vedere la ragione perchè la quercia, il faggio ecc., come dice Virgilio,

. . . . . . quæ quantum vertice ad auras Ætherias, tantum radice in tartara tendit.

profitta bene in molte terre che vedonsi esser sterili, e non profittare in altre le quali producono tanta biada che fieno. *Vedi TERRA* ove si è parlato delle terre sterili.

Maniera di ridurre le terre prative in seminative.

Le pasture e prati volendoli ridurre a terre seminative, si comincierà dal fenderle con un aratro a coltelli, sì per lo lungo, come per traverso; quindi con un aratro da rivoltare la terra sarà facile il dividere la codega erbosa dove hanno tagliato i coltelli, e sollevare le radici in aria, e l'erba al di sotto, mentre i ghiacci e le pioggie dell'Inverno disfaranno queste piote, le radici concotte peiiranno, e l'erba infradiciando servirà di governo al terreno.

Se la coltivazione dev' essere puramente a gra-

grano, o altre biade, servirà uno sterro di circa due piedi, lasciandolo dopo fatto per un mese scoperto all'intemperie dell'aria; ma se alle viti, olivi, o altri frutti, se non per tutto, ne' filari almeno delle piantate, bisogna farlo largo e profondo più di quattro piedi, e se è fossa, vi s'aggiugne in fondo di essa di quà e di là il soggrotto, o sia scavo di un piede, lasciandolo stare un'anno scoperto, perchè la terra col benefizio de' ghiacci, e del Sole si concuoca, si stritoli, e divenga leggiera, e soffice. Quanto a' sassi che si trovassero nello scavare, se sono grossi, e forti da resistere all' aria, potranno servire per i muri, e al contrario se piccoli, e che si stritolino allo scoperto, si porranno in fondo per le fogne delle fosse; e se per disgrazia s'incontrasse in degli albersi cultellini, galestri, e bardelloni, essendo in poca quantità, si faccia lo scavo più profondo, e si sotterrino sotto le fogne delle fosse; se sono molti, si tralasci la coltivazione, piuttostochè avere un campo ripieno di scappiole. Nè è sempre utile il rompere, e disfare i massi che s'incontrano, quantunque alcuna volta guastino l'ordine della coltivazione, e la dirittura de' filari, poichè accade che in qualche luogo servono di sicuro ritegno del terreno, il quale senza di essi sarebbe trasportato dalle pioggie, e in questa guisa le piante, trovandovi più che altrove di che sostentarsi vi provano meglio: che se disfarsi si volessero certi massi di natura quarzosa, oltre la grave spesa, pregiudicherebbe al campo, riempiendolo d'una gran quantità di scappiola, dannosa alle piante, a' lavoratori, ed alle bestie. Un giudizioso esame farà determi-

 na-

nare il saggio coltivatore, e risolvere ciò che gli possa essere più vantaggioso.

Procurisi inoltre di fare i filari più diritti, e meno interrotti che sia possibile, perchè non impediscano i lavori: che le fosse abbiano il suo declive per lo scolo, facendovi anche de' contraffossi e scannafossi se l'umidità del terreno lo richiede; che i divelti, o filari sieno discosti dalle mura e ripe almeno quattro piedi, gli olivi diciotto in venti piedi, e gli altri frutti dieci piedi per lo meno, acciocchè le barbe abbiano luogo di dilatarsi, altrimenti non farebbero profitto alcuno; che da un filare all'altro vi corra almeno quaranta piedi, perchè le piante non aduggino le semente, e ne' filari gli olivi siano distanti uno dall'altro quaranta piedi, con che però gli olivi, e frutti corrispondano fra di loro in isquadra, e fra le viti e qualunque pedale di frutto vi corra la distanza di quattro piedi, osservando, che se tutte queste distanze saranno maggiori, faranno le piante certamente miglior prova.

Quanto a' lavori da farsi ne' campi così ridotti, e come questi vadano diretti, *Vedi LAVORI.*

COLTRO. E' un ferro grosso in forma di coltello fitto nella stiva dell' aratro, che serve per tagliare la terra, e le barbe, e fare strada al vomere che ha un solo orecchio, e manda la terra tutta da una parte. Questo ferro è assai buono per i terreni non sassosi: si usa solo senza il vomere con molto vantaggio per tagliare la codega de' prati prima di concimarli, affinchè la pioggia sciogliendo i sughi de' concimi, gli faccia facilmente penetrare nella terra per

per l' aperture fatte dal coltro. Vedi il più volte citato M. du Hamel.

COLUMBARIA, o COLOMBINA. Pianta la quale cresce nelle macchie, e su' muri, i suoi gambi sono alti un piede, le foglie tagliate, i fiori turchini, e crescono a spiga. Ella è calida, cefalica, e vulneraria; si usa nelle affezioni del capo cagionate da freddo, nelle malattie del petto, ostruzioni di milza, e nell' itterizia: la decozione di tutta la pianta libera da' calcoli, guarisce le piaghe: i suoi fiori mescolati con la farina di segale e chiara d' uovo, applicati in impiastro, guariscono la pleurisia.

COMINO. Spezie di pianta molto simile al finocchio, il seme della quale viene a noi di Levante, e si chiama collo stesso nome. Si semina e si coltiva anche a Malta nella maniera stessa del formento. Il suo gambo è quasi alto più d' un piede; il fiore è bianco, e piccolissimo, al fiore succede il seme, bislungo cannellato leggiermente sul dorso di color cenerino, e d' un sapore aromatico. Si dà a' cavalli stalloni e a' tori per incalorirli, così pure a' piccioni, i quali ne sono infinitamente avidi, affine d' eccitarli ad una maggior propagazione. E' buono nelle vertigini, nelle coliche flatose, e nelle timpaniti. Se ne ricava un olio per espressione, che usato cautamente e con moderatezza, è un eccellente rimedio ne' mali reomatici. Applicato quest' olio all' ombedico toglie i tormini degl' infanti, e la loro soffocazione.

CONCIARE. Vale castrare gli agnelli, e vitelli, lo che dee farsi il sesto, o l' ottavo giorno della Luna crescente.

CONCIMAJA. Luogo ove si ammonta il

concio, che dev' esser vicino alla stalla, sopra una terra soda, la quale non succhi l'umidità nè le acque, che sono fino ad un certo segno necessarie per la putrefazione de' vegetabili, e perciò non vanno tenuti i conci nella concimaja troppo asciutti, e a quest'effetto le buche sono migliori delle concimaje a pendio; ma si osservi che un'egual pregiudizio gli arreca un troppo abbondante umido, onde vi si fanno i suoi scoli di dove sgorghi l'eccesso d'umidità, la quale possa rigettarsi sopra il letame, quando si crede a proposito. Se la concimaja è a pendio senza buca, le pioggie e acque che scolano, portano via i sughi del letame, che in breve tempo se ne trova affatto spogliato; ond'è che il Sig. *Plucche* Autore dello Spettacolo della Natura, loda le concimaje che hanno una tettoja, ad oggetto di riparare i conci dalle pioggie, che col dilavarli, gli riducono a una materia del tutto priva di sostanza. La troppa aria ritarda la putrefazione; il Sole, e il vento trasportano i sali, e gli olj volatili tanto necessarj a porre in azione il sugo vegetante delle piante; onde per isfuggire questi inconvenienti crederei bene che la concimaja fosse in luogo ombroso, circondato d'alberi, e che vi possano solo liberamente dominare i venti del settentrione, e del levante, massime durante l'inverno, mentre questi due venti in tale stagione sono più degli altri pregni di quelle nutritive particelle tanto proprie alla vegetazione.

E siccome le bestie nel sortir della stalla spesse volte si scaricano, così è bene che la concimaja sia in situazione tale, che nell'andar l'armento al pascolo vi passi di sopra, poichè quivi depositerà i suoi escrementi.

CON.

CONCIMARE. *Vedi LETAMARE, STABIARE*. Columella nel prescrivere il tempo di concimare le terre, dice, che in quelle che devonsi seminare in Primavera vi si ponga in tempo d'Inverno a piccoli mucchi, e a Luna calante; e in quelle da seminarsi in Autunno, nel mese di Settembre. Crescenzio è di sentimento che si possano concimare i campi in ogni stagione, se nel medesimo giorno si cuoprano con la terra. Per la quantità è certo che non ve ne vuole nè troppo, nè poco, e che le terre umide ne richiedono più dell' altre: trainato che sia ne' campi, e distribuite in principio a piccoli monti, e qualche tempo avanti di seminare si sparga sopra la terra, e per mezzo d'un buon lavoro si sotterra in maniera che non comparisca quasi punto al di fuori, procurando di spargerlo egualmente per tutto, mescolando bene con la terra, di modo che divenga un sol corpo.

Il terreno che dev' essere seminato a grano o altre biade sarà molto utile il concimarlo nella maniera seguente. Segato il grano, si facciano rompere le terre con riaffondare gli stessi solchi vecchi, si sparga il concime in fondo di detti solchi, poi si tornino i solchi dov'era la porca, facendo cadere la terra sopra il concime; prima di seminare si riprofondino i suddetti nuovi solchi, di modochè le porche vengano dove l'anno antecedente erano i solchi, e i solchi dov' erano le porche. Da ciò ne accaderà, che la sementa si farà in quella parte di terreno, che l'anno avanti per essevi i solchi non era seminato, che il grano avrà sotto le sue barbe il concime da tirarne il sugo necessario; che il calore di detto concime (quale non sia però in ec-

eccedente quantità da bruciarle) preserverà le barbe da' ghiacci dell' Inverno. Un maggior vantaggio se ne ricaverà l' anno seguente, mentre approfondando i solchi, e concimandoli come sopra, nel riempirli con la terra de' solchi, che si faranno in mezzo alle porche, si verrà a sollevare il concime dell' anno antecedente, che resterà mescolato con la terra superiore delle nuove porche, sicchè la sementa avrà sughi tanto sotto che sopra da poterne ritrarre la sua sostanza.

La filiggine è un ottimo concime per le terre poste a grano, spezialmente se il terreno è freddo.

Le ceneri date alle terre, e in particolare a quelle fredde ed umide, sono molto utili, e debbono riguardarsi come la quint' essenza del governo, non solo perchè sono fruttifere al grano, e lo fanno crescere ad una considerabile altezza, ma perchè ancora distruggono l' erbe cattive, purgano le pasture, dovecchè il concio, sopra tutto quando è fresco, le fa moltiplicare a motivo della sua crudezza. Si è osservato che la cenere mescolata con il grano l' indurisce a segno, che a fatica si schiaccia mordendolo; lo difende dalla volpe, quand' anche avesse uno o due anni, ma bisogna smoverlo ogni giorno, e pulirlo bene.

Modo di dare la calcina alle terre acciò si rendano fertili.

La calcina fa gran miglioramento a' terreni sabbionosi, leggieri, e sopra un' arida sabbia; l' umida e fredda rena ne riceve minor vantaggio, e assai meno ancora di tutte la fredda argil-

gilla. Nella provincia di *Leicester* nell' Inghilterra la spargono sopra le terre a grano nell' atto di seminarlo, ma sopra quelle a orzo lo fanno al penultimo lavoro, per timore che spargendola con esso possa abbruciarlo allorchè spunta. Mescolata però col letame o colla melletta cavata dal fondo de' fossi o fiumi opera assai meglio di quello che separatamente, come in particolare è stato osservato nella provincia di *Shrop* nell' Inghilterra stessamente, ove mescolano il letame e la calcina insieme, circa venti carrette del primo con venti staja della seconda in un jugero di terra; e nelle terre di *VVestmoer* raccolgono il più bell'orzo perchè le ingrassano colla calcina e sterco di vacca uniti insieme. M. *Erelyn* (p. 306.) è di sentimento di mescolar la calcina col tufo, formando degli strati uno sopra l' altro alternativamente, e così ammontata lasciarla stare per sei mesi; in questo modo pretende che divenga tanto ricca e pastosa, quanto a disfarla e ridurla come la cenere, e che apporti alle terre un molto più durevole vigore, di quello che ad usarla sola in una maggior quantità, e senza pericolo di bruciarle, o spossarle della virtù vegetativa che potessero conservare.

La natura della calcina sopra le terre è come quella della creta, che opera all' ingiù, e però è bene il lasciarla sparsa sul terreno per un anno prima di ararlo. Ne' terreni a pendio bisogna certamente mescolarla col letame, e spargerla principalmente nella parte più alta del terreno, poichè le acque delle pioggie calando a basso porteranno alla parte inferiore la virtù della calcina e del letame.

La giusta quantità che viene assegnata per

fer-

fertilizzare i terreni è di uno stajo per ogni pertica quadra, oppure cento sessanta staja ogni jugero. Ecco in qual modo dee governarsi con la calcina. Si rompe leggiermente il terreno, poco dopo ivi si trasporta la calcina viva in pietre com' esce dal fornello; se ne formano de' monti di circa libbre cento l' uno, distanti uno dall' altro venti o venticinque piedi; poi si cuoprono detti monti all' intorno e sopra con la terra che si è smossa nel rompere il terreno, e questa all' altezza d' un piede, quando la calce è così coperta, ella si spegne e si spolverizza, ma allora però cresce il volume della calcina, e fa aprire e squarciare la terra che la ricuopre, onde bisogna andar riturando le aperture, perchè piovendo l' acqua non vi peneteri, e la riduca soda e difficile a mescolarsi con la terra. Quando è bene spenta, e ridotta in polvere, si mescola con la terra che la cuopriva, e di nuovo si rammonta lasciandola così per due mesi o sei settimane; poi si spargono questi monti per il terreno non gettandola, ma' a piccoli monticini d' una palata per ciascuno; quindi si ara profondo il terreno, e dopo qualche giorno vi si semina; che se la sementa dev' esser di grano, si procuri di terminare quest' operazione un mese avanti della semina, per poter lavorare la terra più volte, che gioverà assai, e vi verrà bellissimo.

M. *Lummis* dopo avere impiegate trecento staja in un jugero di terra, trova che questa quantità corrisponde assai bene; ma la qualità della terra era una forte argilla. Il suo metodo d' usarla, come lo comunicò alla Società d' Edinburg (*Maxwell' s Practical Husbandman p. 191.*) e il risultato, dic' egli, di quello che ha spe-

sperimentato esser meglio, è il seguente. Nel mese d'Ottobre egli unisce insieme tre o quattro delle più larghe pietre cotte in calcina sopra la superficie o piote erbose di una terra argilla forte; e siccome molte picciole pietre equivalgono una delle grandi, così dugent' ottanta o trecentoventi staja possono servire per un jugero. Se piove si disfà immediatamente, se nò, può disfarsi o sciogliersi in quarant' otto ore, o meno, secondo l'umidità dell'aria. Egli allora la sparge, senza lasciarne sopra quello spazio ove furono poste le pietre. Fatto ciò lascia così quel terreno per un anno, cioè fino al Novembre dell'anno successivo, cosicchè il ghiaccio e le pioggie durante l'inverno lo perfezionano, e lo preparano ad esser lavorato la prossima Primavera, e lo rendono proprio per l'orzo. Preferisce egli questo metodo al ridurre la calcina in polvere; mentre in quest'ultima guisa è sottoposta ad esser trasportata dal vento con danno tanto degli uomini che delle bestie, cioè guastando gli occhi, i capelli, ed i vestiti degli uomini, e gli occhi ed il pelo delle bestie, rendendole secche e difformi, oltre il perdersi molta calcina. Posta nel mese d'Ottobre la calcina nel già descritto modo sopra una terra forte arativa, la quale sia stata qualche anno a erba, e lasciandovela sparsa circa un anno prima di lavorarvi, si è veduto cangiare talmente l'erbe in una bella natural pastura, che pascolandovi gli armenti, ne ha sostenuto tutto il peso il primo anno, e le bestie potendo sceglier vi meglio che altrove il pascolo, più v'ingrassano. Se la terra è sciolta e scompaginata, essendo stata incalcinata nell'Ottobre, può esser lavorata nel Marzo seguente. In qualunque forma,

ma, migliora tanto la superficie ed il suolo, che possono aspettarsi per tre o quattro anni le migliori biade; e siccome il bonificamento che fa la calcina alle terre non dura più di cinque anni; così spargendovi qualche concime il quarto o quinto anno, possono ottenersi due o tre raccolte di più, dopo di che la terra sarà in ottimo stato per seminarvi il fieno, o si potrà nuovamente incalcinare.

Si giudica che la calcina faccia venire le biade con un involucro chiaro. Essa è un gran distruttore del musco e de' giunchi, anche dopo essere stata spenta, siccome viva lo è di quello che rimane di ginestre spinose o altro che rimane dopo svelti i vecchi arboscelli. Questa sua qualità bruciante la rende propria a bruciare la superficie de' suoli aridi, ed è certamente più efficace quando è sparsa subito cavata dal forno. Si dice comunemente che arricchisca assai la terra in principio, ma in seguito, quando questa sua efficacia è esaurita, la lascia più sterile di quello ch' era per l' avanti. Essa giova al terreno, non già perchè contenga in se qualche materia atta alla vegetazione delle piante, ma perchè essendo d' una proprietà cotanto facile a fermentare coll' acqua, non può questa fermentazione e commozione succedere, trovandosi mescolata colla terra, senza scompaginarla e discioglierla, e con tal mezzo si rende il terreno più capace di somministrar parti nutritive a' vegetabili. Per verità se l' avarizia o la mancanza di discernimento degli agricoltori gli stimola a tralasciar d' ingrassare la terra, può rimaner priva della materia propria a nutrire le piante finchè le sia apportato nuovo soccorso; ma se è giudiziosamente ingrassata, e mante-

mu-

nuta in buon grado sotto l'erba o qualunque altro prodotto che non impoverisca il suolo, l'effetto della calcina sarà più durevole, e più vantaggioso di quello che viene generalmente giudicato. *Vedi* alla parola *CALCINA* la maniera di farla.

I nicchi di mare, i gusci di chiocciole giovano alle terre mellettose, cretose, umide, e forti, per mezzo d'una fermentazione che vi producono, la quale separando e disciogliendo le particelle della terra la riducono più penetrabile dalle picciole capillari barbe delle piante, e i sughi meno addormentati e inpigionati, ma più attivi, e capaci di comunicarsi nelle fibre delle radici. Un tal governo dura per molti anni a motivo della sua lentezza nel disciogliersi.

Il Sal marino, particolarmente se è mescolato colla calcina, è d'una somma efficacia per ravvivare un terreno infruttuoso, e morto. *Vedi CONCIO*.

. CONCIO. E' l'ordinario miglioramento delle terre, del quale ve n'è di più sorte, che alcune convengono ad una qualità di terre, altre ad un'altra.

Il concio di vacca è grasso e rinfrescante, fa bene alle terre secche, magre, e renose, con le quali si mescola per un tempo nuvoloso, mettendolo sotto terra prima dell'Inverno affinchè conservi il suo calore: quello di montone è molto caloroso, e pieno di sale, perciò si adatta alle terre frigide, e magre, e alle argillose e forti; il giovamento ch'egli arreca dura assai, essendo lo stesso di quello di capra, e di pecora: volendolo impiegare in terreni leggieri è bene temperarne il calore con unirlo a concimi d'al-

d'altre bestie, o ai sudiciumi delle strade. Quello di cavallo ha le medesime qualità, ma non è tanto grasso, e per essere asciutto, è buono per le terre lavorative particolarmente per le forti, e umide, e per gli orti, ma non già per gli alberi, e bisogna impiegarlo presto: quelli di mulo, e d'asino sono presso a poco della stessa natura, ed in qualsivoglia campo lo rendono fertilissimo, e felicitano ogni pianta: quello di piccioni e polli è il più caloroso di tutti, e adattato per le terre umide, e per gli alberi vecchi, ma va lasciato svaporare un poco, altrimenti brucierebbe la semenza; si sparge con molto profitto nelle terre unitamente col grano, ed ottimo effetto produce ancora gettandovelo quando sono cresciute le biade nel mese di Marzo, particolarmente nelle terre leggiere, che più presto dell'altre rimangono spoglie di sughi, quando però ne succeda una Primavera umida, poichè essendo asciutta contribuirebbe a far bruciare le piante stante il molto calore che contiene, ed in tal caso sarebbe di pregiudizio in vece d'utile: è pieno inoltre d'animali, i quali si attaccano agli alberi, e fanno molto pregiudizio. Quello umano è molto buono, massime per gli orti, e vi si mescolano le spazzature; comunica fecondità più d'ogn'altro, ma s'impiega moderatamente, perchè dà cattivo odore a' prodotti; l'orina pure umana serbata sei mesi, e mescolata con acqua, ingrassa ottimamente il terreno attorno le viti, e altri alberi: quello di bue essendo pieno d'umido viscoso, fa molto giovamento a' campi asciutti e caldi, ma non dura lungo tempo: quello di porco è frigido, e il meno stimato di tutti, ma mescolato con altri si dà alle terre caloro-

se,

se, e agli alberi ingialliti per troppa siccità. L'orina delle bestie è eccellente per ingrassar le terre, da alcuni preferita in bontà al letame, perchè penetra meglio alle radici, e libera le piante da alcune infermità, dovrebbesi in qualche parte della stalla affondare nel terreno de' vasi, ne' quali avvesseo scolo le orine de' buoi, vacche ec. I sudiciumi delle strade, ammontati, e lasciati seccare, fanno molto bene a' piedi degli alberi, soprattutto a' fichi, e alle terre sfruttate, come ancora le ceneri, massime per le terre umide. L'unghie, e le corna sono forse il migliore, e più durevole ingrasso, ma siccome poste superficialmente durano fatica ad infradiciarsi, e riscaldano troppo le piante, così vanno messe a fondo sotto terra, perchè andando le barbe di qualunque seminato a ritrovarle ne ricavano straordinario giovamento: d'un ugual durata, e buoni sono i ritagli di quojo. Le piote bruciate con ogni sorta d'erbe, le terre non state per anche a frutto, e in particolare la superficie, sono eccellenti per migliorare un suolo stracco.

Quando si deve impiegare il concio per le terre.

Cavato di sotto le bestie il concio si pone nella concimaja, nè si deve impiegare fino a che le paglie non sono interamente corrotte dallo sterco e orina delle bestie, nè prima che sia spento, e smaltito, perchè impedirebbe in tal caso la vegetazione in vece di facilitarla, soprattutto quando è sotterrato all' escir delle stalle, e che immediatamente vi si semina biade, o grano; il suo calore è capace di bruciare le

barboline, e i semi di cattive erbe di cui è ripieno quando non è infradiciato, vegetano, e infettano tutte le biade: che se siamo sicuri che non vi siano semi cattivi, si può spargere sopra la segale, o altre biade nel mese di Gennajo, che allora può esser utile, e facilitare lo spuntare di dette biade in un tempo asciutto. V'è chi usa di far mettere il concio delle stalle sotto le capanne, e farvi portare tutte le orine e saponate della casa, spargendolo poi ugualmente in Gennajo sopra le biade verdi.

Tutte le terre hanno bisogno di concio, ma più le frigide, e umide, che le calorose. Generalmente l'eccesso del concio è dannoso, di rado però riguardo a' legumi grossi, così una sporta di concio serve sopra una porca lunga una pertica, e il tempo migliore di darlo è l' Autunno, e anche la primavera, non mai l' Estate.

Quando per correggere la poca forza d'un terreno si vuole concimar molto, va messo il concio sopra la terra che solleva l'aratro nel fare i solchi, perchè nel lavorarla si trova mescolato bene.

Siccome il concio di cavallo è asciutto e caloroso, talchè si brucia anzi che infradiciare, dopo averlo ammontato s' innaffia più spesso che si può con la saponata, che le donne gettano via lavata la biancheria, e allora si potranno governare le colline calorose, perchè muta natura, e diviene grasso. Riguardo allo sterco, dove si stabbia il bestiame minuto, per renderlo di più durata, nel portar le reti da un luogo all'altro, si fa spargere sopra la terra, dove devono dormire le bestie, della paglia tribbiata a sei o otto dita di lungezza; il gras-

grasso di questo concio incorporandosi ne' vuoti di questa paglia durerà fino a tre anni. Quanto al pecorino è bene unirlo con il concio di vacche o buoi, perchè smorzandosi così il calore soprabbondante, ne risulta un'eccellente mescolanza per le terre umide.

Delle proprietà di varj concimi.

Tutti i concimi hanno delle proprieta particolari, le quali convien conoscerle affine di spargerli con maggior utile ne' campi; per esempio quello di cavallo è talmente asciutto, che si riduce piuttosto in polvere secca di quello che putrefarsi; mescolato con quello di vacca, gli comunica questo la sua grassezza; di modo che se ne fa un buon composto: la frigidità di quello di porco vien corretta dal calore di quello di colombi; di polli; di pecore ecc. cosicchè è bene il mescolare nelle concimaje i diversi letami per averne un' ottima unione. Oltre a ciò accade qualche volta che la troppa grassezza del concime nel fermentare altera le radici, e le fa ammuffire e imporrire, massime le più delicate, onde con una tal mescolanza e correzione si scansa un sì pregiudiciale effetto.

Perchè il concio non produca vermi, i quali precipitano le semente del grano e biade, si faccia nel letamajo un suolo di concio, e si ricuopra sottilmente con calcina; quindi un altro suolo di concime, e un altro di calcina, e così di mano in mano fino a formare tutta la massa. Il calore del concio, che da per se serve a far nascere l' uova de' vermi, unito alla calcina s' infiamma talmente, che ammazza tutti i vermi, e distrugge le uova: oltrediche si

rende il concio più pastoso, e butirroso, che più facilmente comunica la sua sostanza alla terra.

Si osservi finalmente che le terre amano il cangiamento del concio d'anno in anno, e che con questo metodo di far succedere un governo all'altro, i prodotti della terra vengono generalmente meglio. *Vedi CONCIMAJA, CONCIMARE, LETAMARE, INGRASSI.*

CONFINI, o TERMINI, I confini sono uno de' mezzi stabiliti per determinare l'estensione degli effetti; si mettono o per via di giustizia, o per semplice convenzione tra' vicini confinanti. La regola è d'avere i suoi effetti confinati con termini di sasso, e piantati alla presenza de' vicini. Ogn' uno può obbligare il suo vicino a confinare a spese comuni. Vi sono molti luoghi che in vece di termini di sasso, si servono degli alberi che si trovano su' confini de' terreni.

CONIGLIERA. Pezzo di terreno destinato per tenervi i conigli. Questo dev'essere in una piccola collinetta o eminenza di terreno, esposto a levante, o mezzo giorno, che sia di suolo arenoso, mentre nell'argilloso e cretoso difficilmente, e non così bene vi fanno le loro buche, e nel mellettoso e fangoso vi si trova poco vantaggio, essendo l'umido nemico di questi animali. Il circondare la conigliera di mura, come vorrebbero alcuni, è una grave spesa; il farvi attorno un fosso ripieno d'acqua, non sembra ad essi giovevole, stante l'umidità che gli è contraria, molto più che non v'è bisogno di confine a' conigli se si porranno in principio nella conigliera quando sono pregni, poichè trovandosi gravi e pesanti, se ne starane

no nel luogo ove vengono posti, nè lo lasceranno allorchè vi sono assuefatti, e i parti pure vi resteranno, per esser quello il luogo loro nativo.

CONSERVA. Questa non è altro se non un luogo, dove si custodiscono tutto il verno gli aranci, i fichi, i melagrani, i lauri, e gli altri arbusti ordinarj tanto da fiori, quanto da frutti, che temono il freddo. Basta che la conserva sia ben difesa, situata in un luogo salubre, ed esposta al mezzo giorno, affinchè le piante possano godere di continuo a traverso delle vettiate il benefizio del Sole, e ricevere di tratto in tratto a finestre spalancate le influenze dell'aria, quando il tempo è dolce e propizio.

Molti hanno l'uso di tenere nelle conserve delle piante un cammino, o una stufa; ma noi crediamo che questo uso rechi più danno che giovamento. Primieramente perchè per la cappa del cammino s'introduce l'aria più rigida; in secondo luogo perchè il caldo del fuoco arsiccia le piante vicine, e l'altre si rimangono aggiacciate. Le faville poi possono attaccar fuoco alle cassette, e alle stuoje, con cui si fasciano le mura per mantenerle più asciutte, ed il fumo, ch' è quasi inevitabile, rovina, tutte le foglie, e forse anche le piante. Oltre di che in questa guisa non si può mai conservare un calor regolato. Minorandosi, od estinguendosi il fuoco, le piante che allora si trovano co' pori aperti per ricevere il caldo, che le ristorava, danno più adito al freddo d'insinuarvisi, che non farebbe, se si lasciassero senza fuoco, sicchè la vera maniera, per mio avviso, si è tener ben riparato e difeso tutto il ricinto, e raddoppiare, quando

il freddo è violento, i pagliarecci, o coltroncini alle finestre.

Non neghiamo tuttavia che non possano fabbricarsi delle conserve per le piante colle stufe in guisa, che sieno tolti e levati, se non in tutto, almeno in gran parte gli inconvenienti da noi accennati. Sappiamo benissimo, che se ne fanno; ma queste non possano essere di un uso comune, perchè ricercano grande dispendio.

CONSOLIDA. Erba detta altrimenti *orecchio d' asino*, che cresce ne' luoghi umidi, fa i fiori porporini o bianchi, ed è una delle principali vulnerarie. La sua radica è consolidante, propria per l' etisia, per le flussioni di petto, spurgo di sangue, dissenteria, e per riserrare le piaghe: si usa ancora esteriormente per fermare il sangue, e l' emorogia delle piaghe.

CONTADINO, *Colono*. Dev' essere fedele, industrioso, vigilante, intelligente nella sua arte, attivo, e faticante: conviene procurargli tutt' i mezzi d'esser comodo, che così si accredita l' effetto, e in seguito se ne profitta; dovecchè il contadino miserabile desola le terre, e si rende incapace di pagare il debito che forma con il padrone. Tutti i contadini universalmente sono premurosi di lavorar quantità di Campi, anzi ve ne sono che non si vergognano di prenderne in affitto, mentre che pochi sono quelli che atti sieno al lavoro in una stessa famiglia, e poi vorrebbero che questi gli rendessero quel frutto, che renderebbero se venissero lavorati come si deve. Prima di affittare ad un Contadino li campi, convien esaminare quanti animali tiene, come sono tenuti nelle loro stalle,

te, osservando il letto che ad essi vien fatto, e quanto si è il letame che ne ritrae. Quindi sarà cosa molto vantaggiosa il dare poca terra al contadino affinchè sia tutta egualmente lavorata, e che la di lui famiglia sia sufficiente ed abile onde ricavarne il frutto, che si desidera.

CORBEZZOLO. Arboscello di non molta grandezza, che non perde foglia, e fa il suo frutto ritondo, e ovato, che gialleggia nella rossezza, ed è grande come una grossa ciriegia; da' contadini è detto anche *albàtro*.

COREGGIATO. Strumento villereccio, fatto di due bastoni, legati insieme da' capi con gombina, per uso di battere il grano, e le biade.

CORNIOLO, o CORNIO. Albero non molto grande, ma abbondante di rami, e che ha il suo legno duro, la scorza nodosa, prova facilmente in tutti i terreni, e si prende da' boschi perchè venga più presto; produce il frutto lunghetto simile all' oliva, ed alla giuggiola, di color rosso, di sapor lazzo, e afro quando è maturo. Due sono le specie di quest' albero, maschio, e femmina. Il maschio è un albero come si è detto, e la femmina è un' altro arboscello, che getta delle verghe sode, dure, e ricoperte d' una corteccia sanguigna, e d'un odor vinoso. Ha le foglie somigliantissime al maschio d' un color verde bruno, e talvolta con un poco di rossezza. I fiori gli nascono nella sommità de' fusti li quali sono quattro foglie bianche, disposte in giro, ed odoriferi. Li frutti sono coccole grosse, come quelle dell'edera, le quali sono verdiccie sul principio, ma maturate che siano diventano nere. La polpa è verdiccia, acerba, di un gusto catti-

vo, ed un poco amara, ed il suo nocciuolo che contiene è bianchiccio. Suol nascere ne' luoghi montani e sassosi, nelle siepi, e ne' boschi. Le sue foglie, e frutta che si chiamano cornie, o corniole sono un rimedio efficace contro la diarrea, e contro tutti i flussi per la virtù, che ha di riserrare. Con la polpa di questo frutto se ne fa una conserva con zucchero, o mele, la quale è buona contro la dissenteria, e serve a fortificare lo stomaco.

CORNO di CERVO. Due sono le spezie di questa pianta, l'una dimestica, e l'altra silvestre. La prima di queste getta dalle radici molte foglie lunghe che hanno la figura del corno di Cervo, strette, nervose, e profondamente intagliate, al gusto grate, ma un poco astringenti. Fra le foglie s' alzano alcuni fusti sottili, rotondi, rigidi, e pelosi, con alcuni fiori, e semi simili a quelli della piantaggine, e medesimamente disposti. La sua radica per ordinario è sottile, e talvolta è grossa come un dito, bianchiccia, un poco astringente al gusto. Questa pianta si suole coltivare negli orti, e ne' giardini, solendosene mangiare in insalata. La silvestre poi nasce per lo più nei luoghi incolti, secchi, sabbionicci. Quella che si coltiva ne' giardini è astingente pel ventre, e per l'orine è aperitiva, propria anche per fermare i corsi del ventre, i flussi di sangue, buona per la colica nefritica, per attenuare la pietra, per detergere, e consolidare le piaghe.

CORONA IMPERIALE. Fiore detto anche *giglio regio*; butta in cima al gambo un ammasso di foglie, con all'intorno leggiadrissimi fiori, che pendano all' ingiù, e formano una corona. Questi fiori gettano in mezzo sette stamet-

fioretti giallicci, e si rassomigliano a' gigli, benchè non rovescian tanto i loro labbri, nè tanto si dilatano nell'orificio; non vengono sempre nello stesso numero, nè dello stesso colore, essendo ora di color giallo, ora di color rancio, e qualche volta variano anche di colore nell' ordine de' gigli. Richiede non molto Sole, terreno da erbaggi, profondità e distanza di mezzo palmo. Il bulbo, ch'è tenerissimo, non si leva di terra se non che in Settembre in occasione di spaccarli il moltiplico, e subito si ripianta, che volendolo tener fuori della terra, s'involta in carta, e si ripone in scatole.

CORONA del SOLE. Pianta, che arriva per lo più all'altezza maggiore d'un uomo, col gambo ritto, e della grossezza del braccio, ed alle volte meno, secondo le di lei specie, ora ramoso, or senza rami, con foglie grandi, larghe, e dentellate nel margine, rozze al tocco, e qualche specie con foglie divise. Nella sommità de' suoi rami spunta il fiore, il cui disco è composto di più fioretti, e la Corona di semifioretti affissi all'embrione, ma sterili, essendo le foglie fra se distinte in forma di embrice, comprese in un calice squamoso, e vanno poi gli embrioni rinserrati in semi fra due fogliette. Molte sono le specie di questa rara pianta, le quali tutte differiscono per la qualità delle loro foglie, fiori, e semi. Le piante annue di questo fiore si seminano sul principio di Primavera; elevate che sieno dalla terra poco più di quattro dita, si trapiantano o vicino ai muri nei piccoli giardini, oppure nei più spaziosi viali. Questa pianta da alcuni fu confusa con l'elitropio degli antichi, ma s'ingannarono. Fu essa portata dal Perù, e nell' orto Bota-

tanico di Padova crebbe a maraviglia, ed alcuni pretendono che sia tutta nudritiva, e posta fra l'erbe da cibo, mentre i suoi picciuoli ancora teneri, senza peli arrostiti sulla graticola e preparati con olio e sale riescono gratissimi al gusto.

CORONA REALE. *Vedi ROSA DI GERICO.*

CORONA. Tagliare, o scapezzare a corona; termine d'agricoltura, che si dice degli alberi quando si tagliano loro tutti i rami.

COSTO ORTENSE. E' una spezie di Tanasia, o sia una pianta, che getta alcuni fusti all'altezza di due piedi in circa, e sono cannellati, pelosi, ramosi, di color pallido; le foglie sono bislunghe, e merlate ne' contorni. I suoi fiori nascono in mazzetti; o piccioli ombrelli sulle cime de' rami, uniti molti insieme in giro, o in forma di coccola, di color dorato. Le sue radici sono simiglianti a quelle della menta, e fibrose. Questa pianta ha un odor forte, e grato: il suo gusto è amaro ed aromatico, ed è propria per fortificare il cervello, ed i nervi, per promuovere i mestrui alle femmine, per resistere al veleno, e per iscacciare i vermi. Varie sono le spezie di questa pianta, le quali nascono in varie parti dell' Arabia, e dell'Indie, ed in altri luoghi, venendo chiamate co' nomi ove pullulano; il sopraddetto poi si dice costo ortense, perchè si pianta ne' nostri giardini.

COTOGNO. Albero d'un grand' utile, sì per il suo frutto, del quale se ne fa il cotognato, ed altri composti, sì perchè serve per innestarvi sopra i meli, e peri, che fanno i frutti migliori, e più grossi. Vi sono due quali-

lità di cotogni, uno è più grande con le foglie minori, e il frutto lungo, che si dice pera cotogna; l'altro è più picciolo, ha le foglie più ampie, e fa le mele cotogne. Quest' albero ama le terre umide, poichè nelle secche e calde o non farà frutta, o ne produrrà poche, e picciole, nel qual caso si scalzi tutt' all'intorno il pedale appresso alle radici, le quali si governeranno con letame vecchio di due o tre anni, slavato dalle pioggie, e si riempia lo scavo di terra umida, quindi ogni tanto si adacqui, che così produrrà frutta grosse e tenere; e per mantenerlo in tal fecondità conviene ogni due anni rinnovare il letame e la terra umida, nè tralasciare ogn' anno il frequente adacquamento. Se per disgrazia venisse molestato da formiche o altri vermi, si faccia una forte bollitura di lupini amari, e di quell' acqua, fredda che sia, con una spugna si bagnino i luoghi ove annidati sono i detti animali. Il miglior modo di moltiplicarlo è di piantare buone barbatelle di cotogni, tagliandole a Marzo un pollice sopra terra, e rincalzandole d' un piede di buona terra, si può anche innestare a squarcio verso la fin di Marzo sopra un susino salvatico.

Per conservare i cotogni si devono cogliere, quando sono ben maturi in tempo sereno, e al calare della Luna poi convien distenderli su i graticci, e levare loro quella picciola lanugine, che hanno dissopra, il che si farà nel mese di Ottobre, quando cioè cominciano a divenire del color d'oro; ma avvertasi però di non metterli appresso altre frutta, perchè le guasta con l' odore ed acido.

Il cotogno è assai astringente, fortifica lo stoma-

maco, rallegra il cuore, e si adopera per li corsi del ventre, per li flussi del sangue, e per ajutare la digestione. Il suo seme raddolcisce l'acredine degli uomini, per lo sputo di sangue, per le ulcere del polmone, per l'emorroidi. Esternamente impiegasi nelle ferite avvelenate. La virtù de' semi consiste nella mucilagine, che preparata con flemma di vitriuolo è profittevole ne' dolori, ed affezioni delle fauci.

COTONE. Pianta annuale, che fa il cotone, il cui gambo è alto tre o quattro piedi, diritto, vellutato, un poco legnoso, e quasi sempre con de' rami: le foglie sono simili a quelle del piccolo acero, ma meno sode, più lanuginose, e più bianchiccie: i fiori, che vengono all'estremità de' rami, sono della grandezza e figura presso a poco de' fiori di malva ordinaria, gialli all'estremità, e porporini in fondo. Il calicetto, finito il fiore, diviene un frutto come una noce, diviso in quattro parti, che contengono ciascuna più semi, inviluppati in una peluria bianca, ch'è il cotone. La midolla del seme quando è fresco, è molto buona per la tosse, e altri mali del petto.

COVONE. Quel fascetto di paglia legata, che fanno i mietitori nel mietere, e che lasciano per terra a misura che segano le biade, affine che si secchino prima d'abbicarle.

CRESCIONE. Pianta che si coltiva negli orti, e si moltiplica solo dal seme, il quale è molto minuto, ovale, e d'un color gialliccio; si semina la Primavera in terreno umido, ben lavorato, e letamato, nasce presto ne' giorni caldi, e cresce felicemente coll' innacquarlo: le foglie si mangiano in insalata crude, e non bisogna però farne mangiare alle donne gravide, se

se non nel caso che la creatura fosse morta, poichè dicono che quest'erba le facciano sgravare dal feto. Quest'erba si usa per purgare il sangue, il seme provoca l'orina, risveglia gli spiriti, ed è buono contro le malattie del fegato, e della milza.

Il crescione acquatico nasce per le fosse acquose, si rassomiglia al primo, ma ha le foglie più picciole: la sua decozione è buona contro l'enfiagioni del ventre, la difficoltà d'orinare, e la paralisia della lingua.

CRESPINO. Arboscello che ha delle spine lunghe, sottili, e bianchiccie; la scorza è bianca, e liscia, il legno giallo, e glutinoso; le foglie lunghe, e tenere; il fiore, che viene nel mese di Maggio, è giallo, e odoroso; il suo frutto è simile a' granelli della melagrana. E' molto comune, viene nelle siepi, e intorno de' boschi, godendo ne' luoghi freschi; butta molte barbe, e dal pedale sorge quantità di getti.

CRETA, propriamente parlando, è la terra o marna calcaria in istato pulverulento o torroso, eccellente concime per quasi tutti i terreni, ed usato da tempi immemorabili in Inghilterra ed in Francia. Volgarmente però sotto nome di *creta* viene indicata la terra da' vasaj, ch'è vetrificabile, e di tutt' altra indole. *Vedi* TERRA.

CRIVELLATORE *di biade*. E' questi un Operajo che s'impiega a nettare le biade ne' granaj, a crivellarle, ed a far che si possano conservate.

Quando il grano, separato dalla spiga, e vagliato, trovasi in cumulo in un granajo, egli va soggetto a riscaldarvisi per l'umidità che contiene, e per le tignuole, che in esso moltiplicansi, le quali oltre il distruggerlo, ne accresceno anche il calore e la fermentazione. Per dissipare

co-

cotesti, e distruggere i detti perniciosi insetti, il Crivellatore passa di tempo in tempo il grano attraverso i crivelli, di cui ve n' hanno di più sorta, e che servono gli uni a trarre da esso gli insetti, e i grani per metà corrosi, e gli altri a separare essi grani secondo la loro grossezza.

Il primo crivello per cui si fanno passare i grani, si nomina *Crivello da piede*. Egli è composto di una tramoggia, ch'è una spezie di cassa, in cui si versa il grano, il quale n'esce poco a poco, per espandersi in largo sopra un piano inclinato. Tal piano è formato da fili d'acciajo disposti parallelamente gli uni agli altri; ed assai presso, acciocchè i grani ben condizionati non vi possano passare attraverso. Il buon grano sdrucciolando sopra questo piano, ch'è inclinato all'orizzonte circa quarantacinque gradi; cade abbasso nel crivello, ma i grani piccioli; una gran parte de' grani incarboniti, ed i grani più minuti, non che la maggior parte de' curculioni passano attraverso il crivello, e cadono sopra un cuojo teso d'acciajo. Tutte tali immondizie scorrono sopra il detto cuojo, e capitano in un sacco, che giace nella parte inferiore del crivello.

Varie altre macchine di simil genere sono state inventate per la descritta operazione, ma codesta è la più semplice, e meno costosa.

In capo a qualche tempo il crivellatore fa passare il grano nel crivello da mano, il quale è composto di un cerchio di legno, largo quattro dita, ed il cui fondo è di una robusta pelle forata di buchi stretti. Di siffatti crivelli gli uni hanno de' buchi più grandi, gli altri più piccioli: I primi lasciano passare i grani ritratti, e meno belli degli altri con tutte le immondizie, gl'insetti, e i

gra-

granelli stranieri: si ripassa questo grano in un altro crivello, i cui buchi sono più piccioli, nè lascian cadere che la polvere, e gl'insetti; per separar dunque questi grani; il Crivellatore, coll'ajuto d'una corda, in cima della quale avvi un gauzo, sospende il crivello in aria; e lo agita con una spezie di moto circolare.

Tali sono le preparazioni che il Crivellatore dà al grano per metterlo in istato di esser venduto, e di essere conservato, avendosi l'attenzione di palizzarlo di quando in quando ne' granaj. *Vedi GRANO*.

CROCO. *Vedi ZAFFERANO*.

CRUSCA. Termine che significa la scorza ò buccia del grano macinato, dopo ch'è separata dalla farina per mezzo dello staccio, e che viene detta anche semola. Mescolata con l'acqua si dà alle bestie in beveroni per ingrassarle.

CULTURA. *Vedi LAVORI, TERRA, COLTIVARE, COLTIVAZIONE* ec.

COREGGIUOLA. Erba comunissima, che ha le foglie acute, e simiglianti alla lingua dell'uccello: chiamasi anche *Centinodia*, perchè ha tra le sue spesse frondi molti nodi, e nasce dappertutto. Ha facoltà restringente, e perciò si da a chi sputa sangue si in dicotto che in polvere. I Contadini la fanno bollire in acqua e in aceto, e ne' casi di flussi se l'applicano calda sopra il ventre in modo d'impiastro, e ne ottengono l'effetto.

CURIANDOLO. Pianta il di cui seme è usato in medicina; il migliore è pieno, ben secco, bianchiccio, e di buon' odore: è calido, astringente, molto proprio per la languidezza di stomaco; poichè lo fortifica dopo mangiato, che

che si prende confettato; toglie i flati, e i vapori che salgono alla testa, ajuta la digestione, ed è contro i vermi. Si coltiva questa pianta ne' giardini, in terra molto grassa, e ben concimata, facendone la sementa nel mese di Marzo.

CUSCUTA, o CUSCUTE, che chiamasi anche *cassuta*, e *lino di lepre*. Pianta, che, secondo l'antica opinione, si credeva non avesse radice ferma in terra, ma sopra l' altre piante dove nasce, le quali fa presto seccare, al presente però non si dubita che abbia le radici, venendo dal seme, il quale è bruno, e si forma passato il fiore in cima a sottili gambi che butta,

D



ECEMBRE. Alla parola *ANNO Vedi* i lavori di questo mese.

DENTALE. E' il vomero, o legno, a cui si attacca il vomero per arare.

DENTE di CANE. Quest' è una pianta i di cui fiori sono gigliacei, composti di sette petali inclinati all' ingiù, e ringrizzati al di fuori: il pestellino ch' esce dal mezzo del fiore, e che diviene poscia un frutto rotondo è diviso in tre capsule, le quali rinchiudono delle semente bislunghe. La sua radice è polputa, e fatta in forma di dente di cane. L' erba della suddetta pianta posta sopra il dente, che duole, ne caccia il dolore.

DENTE CAVALLINO, o sia JUSQUIAMO. *Vedi CASSILAGINE*.

DENTE di LEONE. Quest' è una sorte di pianta i di cui fiori sono composti di molti altri semifiori i quali stanno attaccati a degli embrioni, e circondati dal calice, ne' quali embrioni sonovi le sue semence: i fiori che questa pianta produce, nascono sopra i picciuoli i quali sono d' ordinario vuoti, e non ramosi.

DIACCIUOLA. *Vedi LATTUGA*.

DIGITALE. Fiore, che nasce dal seme, e ricerca posto solatio, terreno da erbaggi, innaffiandolo quando faccia bisogno. Ve ne sono

di tre diversi colori, cioè il bianco, il rosso, e l'incarnatino. Le sue foglie sono simili a quelle della borrana, benchè più grandi, e meno ruvide. Alza un gambo, qualche volta sino a tre piedi, il quale comincia a vestirsi d' una gran copia di bottoni quasi dal fondo, che figurano una lunga piramide, e i fiori aperti che sono, sembrano tanti ditali. Tutte le piante di questo fiore si seminano l' Autunno, e crescute che siano tre dita, si trapiantano ne' siti ove si sogliono porre i fiori d' alta statura, mettendole un buon palmo lontane l' une dall' altre. La sua radice è fibrosa, ed amara al gusto; nasce questa pianta naturalmente in luoghi sassosi e sabbionicci, specialmente sulle montagne.

DISBRUSCARE. E' quel lavoro che fanno i Contadini nella Campagna, quando levano dagli alberi, ed altre piante i ramuscelli inutili, e seccaginosi.

DISERTARE. Questa voce, parlando d' Agricoltura, significa, coltivare una terra che da lungo tempo non è stata coltivata, e ch' è tutta coperta di rovi, di cespugli, di spine, di piante, ed erbe cattive. *Vedi COLTIVAZIONE*, e *TERRA* ove si è parlato della loro coltura.

DISPENSA. Luogo appartenente alla cucina in campagna, ove si chiudono le provvisioni nell' estate, e il vino ancora in certi luoghi. Si fa un poco più bassa del piano della cucina, e la porta per quanto si può dev' esser voltata al nord, o al tramontare.

DISSODARE. Dicesi del ridurre a coltura le terre incolte. *Vedi COLTIVARE*, e *TERRA*, ove parlasi di esse.

DIT-

DITTAMO. Due sono le spezie che comunemente adornano i nostri giardini, cioè il Cretense, o sia di Candia, ed il nostrale detto anche *frassinella* dalla somiglianza che hanno le sue foglie con quelle del frassino. Quello di candia rosseggia, ed il nostrale è bianco: l'uno e l'altro buttano molti ramicelli sottili, fino all'altezza di due piedi circa, e questi forniti di foglie, con buon'ordine di quà, e di là due a due, e in cima a' più alti fusti producono i fiori simili ad una spiga, di grato odore, che comunicano a qualunque cosa che vi si strofini sopra; nel mezzo del fiore v' è un pistillo, nel quale sta racchiusa la semenza, ch' è di color nero lucente, e di figura ovale. La sua radice è bianca, amara, della grossezza d' un dito, accompagnata da molt' altre picciole barbe, e vien giudicata eccellente contro i morsi delle bestie velenose, contro i vermi, e contro la colica. Queste qualità di dittamo ricercano coltura ordinaria, e terreno sterile.

Il Dittamo Cretense è un'erba gentile, e di buon odore. Si propaga col trapiantarne qualche germoglio in vasi di buona terra, conservandoli nell'invernata nelle stanze, poichè non resiste al freddo; è ottima, mangiandone qualche foglietta in brodo, ed in insalata dalle donne che patiscono di matrice. Pigliandosi alcunte foglie di detta erba, ponendole in un vaso ben chiuso con pochissima acqua, e mettendole sulla cenere calda per dodici ore, l'acqua, che se ne leverà, sarà di gratissimo odore per Tabacco.

DIVELTO. Chiamasi con questo nome la terra divettata, o sia scassata, ed il lavoro stesso del diverre, lo che può farsi o scassando il terreno andantemente alla profondità di quat-

tro piedi circa o facendo delle fosse larghe e profonde più o meno, secondo che lo richiede la natura del terreno, se forte, o leggiero, secondo la sua situazione, se in collina, o in piano, e secondo la qualità delle piante che vi si dovranno porre. *Vedi COLTIVAZIONE*, ove se n'è parlato.

DOGA. E' una di quelle strisce di legno, di che si compone il corpo della botte, o di altri simili vasi rotondi. *Vedi* alla parola *BOTTE*, ove si è parlato di qual legno debbono essere per la miglior conservazione de' vini.

DOLCIPAPPOLA. Spezie d'uva bianca che ne fa molta, a grappoli molto serrati, con granella non molto grosse, tonde, e di guscio gentile. I capi sono grossi, di colore scuro pieno, con occhi fitti, e rilevati, e i pampani piccoli, grossi, poco vellutati di sopra, ma molto di sotto, pochissimo rabescati, e di gambo corto, tra lo scuro e'l vinato. Richiede clima caldo, esposto al mezzo giorno, e terreno asciutto, leggiero, sottile, e atto a pigliare il caldo. Fa il vino bianco, dolce, odoroso, sottile, ma di non molto spirito, che matura per le prime beve, e ch' è gustoso a bevetsi solo, massime per gli stomachi delicati. Quest' uva mescolata con altre in giusta quantità fa buona lega.

DRACONIO. Quest' è una sorte d' erba, che chiamasi anche *Serpentaria*. Le sue foglie rassomigliano a quelle dell'ellera, e sono picchietate di bianco.

DRAGONE. Questa erba non si moltiplica col suo seme, ma ponendo il seme di lino in una Cipolla, o Scalogna, nasce questa erba, la quale quando è arrivata all' altezza di un piede, o in

o in circa, bisogna pigliarne un ramicello, e ripiantarlo nella medesima terra, adacquandolo spesso affinchè barbichi. Se si propagginano i rami, fatte che avranno le barbe, si trapiantano in luoghi soleggiati, e di buon terreno. Avvertasi, che la Cipolla deve esser posta in una terra che sia ben letamata. Quest'erba si costuma in insalata, ma convien frammischiarla con altre erbe frigide, perchè col suo calore ne temperi la loro frigidità: si frammette nelle salse pel gustoso odore. La decozione di essa fatta in vino bianco sana il dolor de' denti, e delle gengive.

Fine del Tomo Secondo.

INDICE

Degli Articoli, e delle Materie contenute in questo secondo Volume.

Bo-

Can-

Al-

Cul-



